Oecon.
535

276

Oec. 535[d]

Oeconom.
276

~~Oec. agr. N. 544.~~

R

# Unterricht
von der allgemeinen
# Kräuter-
und
# Wurzeltrocknung

---

Erster Theil
von den
Zugemüsen, Salaten und Gewürzen
wie selbige getrocknet und in Kartuse
verpacket werden sollen
mitgetheilet
von

Johann Georg Eisen
Pastor zu Torma, in Liefland, der freien
ökonomischen Gesellschaft zu St.
Petersburg Mitgliede.

---

Riga,
bei Johann Friedrich Hartknoch. 1774.

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Der

# Allerdurchlauchtesten, Großmächtigsten Kaiserin und großen Frauen,

# Catharina Alexiewna,

Kaiserin und Selbstherrscherin von ganz Rußland; souverainen Herrin zu Moskow, Kiow, Wolodimer, Nowgorod; Zarin von Kasan, Astrachan und Sibirien; Herrin zu Pleskow; Großfürstin zu Smolensko; Herzogin von Liefland, Esthland und Karelen; Gebieterin von Twer, Jugovien, Permien, Wiatken, Bulgarien und anderen Orten mehr; Großfürstin von Nischneirowgorod,

Tschernichow, Resan, Rostow, Jaroslaw, Bieloséro, Udorien, Obdorien, Kondinien; Kaiserin der ganzen mitternächtigen Gegend; Herrin der Landschaft Iwerien, der karthalinischen und grusinischen Zaren, der kabardinischen, tschirkaßischen und gorskischen Fürsten, wie auch vieler anderen Landschaften Herrin und souverainen Beherrscherin,

Meiner allergnädigsten Kaiserin und Frauen.

## Allergnädigste Kaiserin
## und Frau.

In tiefester Ehrfurcht faß ich den Muth, mich mit diesem Werkchen Ew. Kaiserlichen Majestät Allerhöchsten Person zu

 nahen.

nahen. Ich und jedermann haben ja gleich von dem Anfange allerhöchst Dero glorreichesten Beherrschungszeit an genug gesehen, wie ein Tag dem andern die Hand zum Wohlthun geboten hat. Sollt ich denn nun nicht, ich rede mit dem Vertrauen eines Kindes, welches Ew. Kaiserlichen Majestät angebohrne Holdseligkeit zu zweien malen persönlich in mir aufgerichtet

tet hat, rechtschaffenste Landes-mutter! das Gute, so ich gefunden habe, in jenen mütterlichen Schoos hintragen dürfen, aus welchem man binnen den glückseligen Eilf Jahren, so viel und lauter Gutes zu empfangen gewohnt ist: damit der Genuß dieses neuen Nahrungsmittels geschwinder und allgemeiner verbreitet werden möge?

Umsonst würd ich itzt diesen Grund von gegenwärtigem so grossen als zuversichtlichen Schritte, den ich zu thun gewaget habe, mit einer Geschichte Allerhöchst Dero rechtschaffensten Herzens vor der Welt rechtfertigen, da ich mich im Wesentlichen schon außer der Christenheit nicht mehr was Neues davon zu sagen getrauen würde. Wir haben das Glück,

unter

unter andern Ew. Kaiserlichen Majestät erhabenen Eigenschaften, insonderheit die unbeschreiblich grosse Sorgfalt und Arbeitksamkeit, die Weisheit und die Klugheit, die Gerechtigkeit und das Mitleiden, hier als die beglückten Unterthanen mit einer stillen Freude zu bewundern. Andere thun eben dies in der Ferne als Fremde; Die überwundenen Feinde verges-

sen es gern, daß sie Ueberwundene seyn, und lieben Ew. Kaiserlichen Majestät in ihren Ueberwindern, denen Allerhöchst Dieselben die Menschenliebe zur Gefährtin der Tapferkeit mitgegeben haben; Selbst die Ungläubigen ein christliches Völkerrecht zu lehren, das hat Gott der Herr den gottesfürchtigen Beispielen der Zweiten Catharina vorbe-

halten,

halten, welche wie eine schöne Morgenröthe ihr sanftes Licht bis in andere Welttheile ausbreiten. Wie schön sieht nicht die Krone aus, unter welcher so ein schönes Herz lebet? Alle Ew. Kaiserlichen Majestät getreue Unterthanen die Tugend und Rechtschaffenheit lieben, die huldigen dieser Krone alle Tage; ich zähle mich mit unter dieselben, und

erster-

ersterbe in der allertiefesten Unterwerfung mit freudigster Ehrfurcht als

Ew. Kaiserlichen Majestät

zu Torma, am 28sten des
Junimonats, 1773.

allerdemüthigster Knecht,
Johann Georg Eisen.

Erin-

# Erinnerung.

Ich habe vorm Jahre zu Oberpalen die Kunst alle Küchenkräuter und Wurzeln zu trocknen, drucken lassen, und von Herrn Hartknoch ist es etwas weniges von mir vermehret zu Leipzig wieder aufgeleget worden. Meine Absicht damit war gewesen, dem Publikum, weil es ein neues Nahrungsmittel betroffen, auch das Wenige, was ich ihm damals noch hätte sagen können, nicht aufzuhalten.

Ich

Ich weiß, ich hätte mit diesem Unterrichte geschwinder nachkommen sollen; allein das Werk war unmöglich eher zu derjenigen Reife zu bringen in welcher es nach seinem Endzwecke, auch seinen Werth haben, und Nutzen schaffen sollen.

Der Verfasser.

Bayerische
Staatsbibliothek
MÜNCHEN

# Der Werth und Nutzen
## von dieser allgemeinen Trocknung.

Der Trocknung der Arzneikräuter nicht einmahl zu gedenken, so kan auch die von den Küchengewächsen nicht neu genennet werden. Man trocknet, wer weiß wie lange schon, Spinat, Saurampfer, Petersilienblätter, Dill,

junge Erbsen mit und ohne Schoten, junge Bohnen, Zuckerwurzel, Steckrüben, Artischocken ꝛc. Der Finnische Bauer trocknet gegen Lappland zu auch Kohlblätter. Ich meyne, so wenig, als das Trocknen des Grases zu Heu neu heißen kan.

Ich denke nur, die Kunst, so ich hier mittheile, ist neu:

1. Da ich eine allgemeine Kräuter- und Wurzeltrocknung lehre, indem dies nunmehr mit allen möglichen eßbaren Gewächsen, zahmen und wilden, gesäuerten und ungesäuerten geschicht.

2. Die Gewächse behalten Farbe, Geschmack, Kräffte und Zährte, und eben damit werden sie vollkommen gut getrocknet.

3. Neu ist meines Wissens auch das Verpacken in Kartuse, wodurch man das Präparat in einen engen Raum bringet; man verwahret es leicht, und führet es bequem mit sich; wenn es vest verpackt ist, so wird der Luft der Zugang verwehret, und es wird das Präparat nicht so leicht feucht und schimmlich; man darf nicht befürchten, daß Staub, Spinnen, Fliegenschmeiß und Würmer darein kommen; es wird lange bei seinen Kräfften erhalten; die Vermischung desjenigen, so das Gerücht eigentlich ausmachet, mit anderen Gewächsen, die man im Kochen als ein Gewürz beizulegen pfleget, kan eben, weil alles getrocknet wird, schon in der Verfertigung der Kartuse geschehen. Z. B. Man thut zu Erbs-

schoten zugleich Petersilienblätter, zugehackt Sauerkohl, zugleich Pfeffer, Kümmel, Zwiebel rc. zu Weißkohl zugleich etwas Muskatenblüth; Man mischet zu einer Kräutersuppe zugleich untereinander Saurampfer, Spinat, Endivien, Lacktuck, Portulack, Körfel, Spargel, Petersilien und Sellerie mit Wurzel und Blättern, Porro, Schnittlauch, Borretsch, Dragun, Basilien rc. Man bringt ganze Recepte in eine schmackhaffte Kräutersuppe. Z. B. Wider den Scharbock: Nimm Löffelkraut, Bachbungen, von jedem 1 ℔. Brunnkreß, Gartenkreß, von jedem ½. ℔. die Blüthe von Indianischer Kreß, oder den unreifen Saamen davon 1 Loth. Um die Bitterkeit zu dämpfen, und die Suppe schmackhafft zu machen,

thue

thue dazu gemeine Distel, (Carduus vulgaris) Giersch (Podagraria,) Lacktuck, Endivien, von jedem $\frac{1}{4}$. ℔. Dragun, Borretsch, Basilien, Körfel rc. von jedem 1 Loth, Zwiebel, Schalotten, Porro, Hollauch, oder Schnittlauch, welches von beiden man bei der Hand hat, $\frac{1}{2}$. ℔. Und eben so wider die Ruhr, Gicht. rc. Ist irgend ein Weg möglich, um die Apotheke zum Theil in die Küche zu verlegen, so scheinet es dieser zu seyn. Trinkt man mit Ekel Kräuterthee und Dekocte, warum wird man nicht lieber schmackhaffte Kräutersuppen essen, da man doch essen muß? Die medicinische Kochkunst wäre denn ein neues Kapitel von der Chemie.

4. So wird auch dieses neu seyn, daß die Gerüchte größtentheils in einer viertel oder halben Stunde gar werden, welches im Felde und auf der Reise unter mancherlei Umständen, und zur See, zu statten kommen wird, da man wohl darauf zu sehen hat, daß man mit wenig Holz auskomme, und durch ein langes Kochen nicht viel süssen Wassers verschwende.

Endlich 5. ist es dieses, daß das Werk auch im Großen getrieben werden kan, da dies bei dem langweiligen und mühsamen Trocknen im Backofen, welches bisher üblich gewesen ist, nicht angienge.

Diese allgemeine Kräuter- und Wurzeltrocknung vermehrt die Nahrungs-

mittel.

mittel. Eben weil man die getrockneten Gewächse da brauchen kan, wo es mit den rohen entweder schwer oder gar nicht angehet, auch zu der Jahreszeit, wo man diese nicht hat: so werden derselben mehrere verzehret, folglich mehr wilde gesammlet, und mehr zahme gebauet; man wirft von dem Kraut, so man im Herbste von den Wurzeln abschneidet: von Rüben, Rettigen, Beten, Möhren, Zuckerwurzel, Kohlrüben, Zichorien, Petersilien, Sellerie, und was noch seyn mag, nicht mehr so viel als unnütz weg, sondern trocknet es auf; man bringt weniger in schlechte Keller, um weniger verfaulen zu lassen, und trocknet das Uebrige. Was der Krautgärtner den Tag über nicht verkauffen kan, das wirft er nicht mehr

als verwelkt weg, sondern trocknet es; so kan er auch nun immer getrost mehr bauen als er frisch verkauft, weil ihm nun nichts mehr übrig bleibt, und verlohren gehet.

Sie vermehret die Nahrungsmittel mit dem gesundesten und heilsamsten Artikel: Denn die Speisen aus dem Kräuterreiche sind die ersten Speisen des Menschen, sie erhalten das Geblüt bei seiner natürlichen Mischung, und insonderheit sind die gesäuerten mit ihrer durch die Gährung hervorgebrachten balsamischen Säure überdem noch heilsam bei schlechten Wasser, feuchter und fauler Lufft, ansteckenden Krankheiten, und dem schädlichen zu vielen Fleischessen; so sind auch die Speisen aus dem

Kräuterreiche bei vielen Zufällen Nahrungs- und Heilmittel zugleich. Ja dieser Artikel ist der größte unter den Nahrungsmitteln, und eben daher werden selbige mit ihm viel vermehret; er ist uns der angenehmste; er ist unter allen Nahrungsmitteln am leichtesten und gewissesten zu erlangen; und durch das Trocknen kan er nun auch leicht mit sich geführet und erhalten werden. Ich habe zum Beispiel einen Pack sehr vest zusammgepreßter Sellerie wurzeln mit ihrem zarten Kraut nun schon das andere Jahr mit Fleiß in einer feuchten Kammer verwahret: wenn man ein Stück davon abbricht, so ists noch immer so schön grün und weiß, als es zu Anfange gewesen, und mit siedheisen Wasser abgebrühet, erscheinen die Schei-

ben mit ihrem Kraut kaum schlechter, als wenn das Gewächs erst frisch zerschnitten wäre.

Ich preise die Kunst fürwahr nicht aus Eitelkeit, und ich thue es noch gerade mit Verdruß, was ich Gutes davon sage. Aber ich muß es thun, um sie zu einer geschwinderen allgemeinen Aufnahme zu empfehlen. Pflegt mans doch gut aufzunehmen, wenn der Wirth alles Gutes von seinen Gerüchten sagt, was er nur weiß, um seinen Gästen Appetit zu machen.

Es wird diese allgemeine Trocknung 1 den Flotten zu statten kommen, daß die Schiffkost mit der angenehmsten, heilsamsten und den Seekrankheiten, besonders dem Scharbock, sowohl zuvorkom-

kommenden als sie heilenden Artikel vermehret werden wird. Wie denn insonderheit die gesäuerten Gewächse mit ihrer balsamischen Säure, und die zu Salat bereitete, die feuchte Seeluft, die Ausdünstunzen so vieler sich in einem engen Raume beisammen und gleichfals auf einem Haufen befindenden Menschen, ansteckende Krankheiten, und das matte und offt faule süße Wasser, beide aber die gesäuerten und die süßen das Salzfleisch- und Salzfischessen weniger schädlich und tödtlich werden lassen. Zudem, so erhält daraus jede Nation denjenigen Artikel, dessen sie von Jugend auf gewohnt ist. Diese, die in Rußland sowohl bei den Ausländern als den Einheimischen so beliebte saure Kohl- und Grünkrautsuppe (Schtschü); jene

jene das deutsche Sauerkraut; eine andere, süße Kräuter; und wieder eine andere beide zugleich. Der Unterschied ist gar zu empfindlich, ob ich, besonders wenn es lange dauren soll, lauter Fleischfische, und gar gesalzene, Erbsen, Grütze; oder mit diesen auch allerlei Zugemüse, deren ich gewohnt bin, zu essen habe.

Eben so 2 den Kauffartheischiffen, und besonders den Indienfahrern, Grönlandfahrern, Heringsfischern ꝛc. Gern würde ich meinem Freunde, dem von England aus nach dem Süderpol zu ausgefahrnen Herrn Pastor Förster, diesen trocknen Küchengarten auf sein Schiff haben pflanzen wollen, damit er nicht wie die Herrn Banks und Solan-

der.

der, die Gattung Brunnkreß und Petersilien auf Terra del Fuego, als einen besondern Schatz suchen müßte.

Ich würde diesen wirksamen und geschickten Mann damit zugleich veranlasset haben, manches seltene Gewächs getrocknet mit zurück zu bringen. Eben so denke ich, werde man künftig auch des antiscorbutischen Krautes zu Spitzbergen entbehren können.

3. Den Kriegsvölkern zu Felde und auf den Marsch. Ein Pferd fähret mit 20 Pud solcher Präparate, so viel als 4 bis 800 Pud frischer Gewächse, und der Mann kan mit einem Pfund einen Vorrath auf 1 bis 2 Monate bei sich in der Tasche tragen. Nun kan der Soldat zu aller Zeit und an allen

len Orten mit Zugemüß versorget werden. Es werdens nicht nur die Marketender feil halten, sondern es wird sich auch der Officier und der Gemeine angelegen seyn lassen, sich bei jeder Gelegenheit selbst damit zu versehen. Jedoch, was will ich hier viel sagen! Derjenige, welcher unterweilen alles im Ueberfluß, und dann wieder gar nichts gehabt hat, der wird mehr zu sagen wissen. Ich setze nur noch dies hinzu, daß es auch im Felde oft genug an Zeit, Wasser und Holz gebrechen werde, wo wenigstens das geschwinde Garkochen zu statten kommen wird.

4. Der Besatzung einer Vestung in der Belagerung, die ihre Küchengärten nicht brauchen kan.

5. Den

5. Den Karavanen, die alle ihre Lebensmittel mit sich führen müssen. Besonders werden diesen die gesäuerten Gewächse, die weniger Durst erwecken, zuträglich seyn.

6. Den Gastwirthen, denen daran lieget, alles gleich bei der Hand zu haben, und die Mahlzeit geschwind fertig zu machen. Und

7. die Haußleute, welche schlechte, oder gar keine Keller haben, werden künftig von den frischen Gewächsen, nur auf ein paar Monate ihren Vorrath nach dem Keller bringen, und das Uebrige noch zu der Zeit, wenn jedes seinen besten Geschmack hat, auftrocknen, um damit auf das ganze Jahr versehen zu seyn, und ihren Krautkeller in der Stu-

be

be in einem Schranken zu haben. Die Rüben, die sich ohnehin nicht lange gut halten, und schwammigt werden, und den Braunkohl, so bald ein paar Nachtfröste über ihm gewesen sind, trockne man gleich im Herbste alles auf, zumal dieser am Geschmacke dem frischen gar nichts nachgiebt. Hat jemand auch noch so einen guten Keller, und dabei kein Gewächshauß, so wird er sich doch mit getrockneten Petersilien und Sellerieblättern, Saurampfer, Spinat, Lacktuck, Endivien, Körfel, Portulack, Hollauch, Schnittlauch, Borretsch, Dragun, Basilien, Pimpinell, Dill, Spargel ꝛc. zu grünen Suppen versehen. Auch hat man Ursach, die Schalotten, Zwiebel und Porro gleich im Herbste zu trocknen, weil den Winter

durch

durch davon viel verfaulet, und gegen den Frühling alles auswächset. Die getrockneten Spargel übertreffen das todte Zeug, welches man des Winters unter dem Pferdemist treibet, sehr weit. Um im Frühling, bis sich die neuen Gartenfrüchte wieder nach und nach einfinden, an keinem Artikel Mangel zu leiden, so trocknet eine gute Haußwirthin, auch wohl gleich im Herbste, einen Vorrath von Weißkohl, besonders grünem Savojer oder Wersinger, Blumkohl, Brokoli, Kaulrabi, allerlei Wurzelwerk, Tardoffel, Kürbis 2c. auf den ganzen Sommer Meerrettig, gehackt Sauerkohl, gehackte saure Beten (Pohlnisch, Buraki) und Scharfkohl; für die aber, die keine Zähne mehr haben, und doch zur Erfrischung gern einen

Rettigsalat essen mögen, gleich im Herb-
ste aufs ganze Jahr Rettige, die man
zu Pulver stößt ꝛc.

So ist auch 8 dem Armen zu rathen, daß er sich gleich vom Frühling an bis an den Winter mit allerlei getrockneten, zahmen und wilden Kräutern versehe, um nicht nur eine kräfftige und schmackhaffte Speise zu haben, sondern dabei auch mit weniger Brodt auskommen zu können. Die getrockneten bekommen ihm auch sogar des Sommers besser, als die frischen, weil sie bei einem fast gänzlichen Brodtmangel nicht so leicht einen Durchfall erregen.

Wie viele nahrhaffte Kräuter haben bei der neulichen Hungersnoth, die fast ganz Europa betroffen hat, verfaulen

müssen,

müssen, welche durch das Trocknen mit zu den Nahrungsmitteln hätten gezogen werden können. Die Armuth wird künftig sinnreich genug seyn, allerlei zahme und wilde Wurzeln zu sammeln, zu trocknen, und weich gekocht mit unter den Teig geknätet, von weniger Mehl ihr Brodt zu backen. Die größte Noth pfleget vom Frühling an bis zur Aernte zu seyn, und da werden die gesammleten Wurzeln vom vorigen Herbste, Tartoffel, Rüben 2c. große Dienste thun.

Diese allgemeine Trocknung wird 9 unfehlbar neue Artikel in die Handlung bringen: Theils von den Gartengewächsen, welche einiger Orten wild wachsen, als in den südlichen Gegenden von Rußland der Spargel; Theils, welche schon

itzt gebauet werden, und theils, welche eben zu dem Ende reichlicher gebauet werden können. Unsere weit von den Städten entfernten Einwohner, welche die rohen Producte nicht so weit verführen können, weil die Fracht den Werth übersteiget, werden die Menge Kohl bauen, und die Saratoffschen Kolonien, die Ukrainer und andere werden Pflanzanstalten zu Artischocken, Blumkohl, Brokoli, Zuckerwurzel, türkischen Bohnen, Zuckererbsen, Meerrettig, Schalotten, Rockambot, türkischen Waitzen, indianischen Pfeffer, Melonen &c. machen, und sie getrocknet in solcher Menge nach Petersburg, Narva und Riga bringen, daß wir sie anderen Völkern wenigstens zu ihrer Schiffskost wohlfeil werden verhandeln können. Der Russische

sische Schtschü, so unaussprechlich vielen der Nahme seyn wird, hat, glaub ich, durch das Trocknen den Weg gefunden, sich zur allgemeinen Schiffkost auf der ganzen Welt aufzuwerfen: zumal der getrocknete gar nichts schlechter ist, als der rohe, und wenn mans daran wenden will, gar noch besser gemacht werden kan. Die Ausländer pflegen sich hier alsbald daran zu gewöhnen: Warum sollten sie es denn nun nicht eben so leicht zu Hause thun? Zwar leiden viele unserer südlichen Gegenden einen großen Mangel an Holz; allein sie backen doch Brodt, und jeder Ofen kan dazu vortheilhaft eingerichtet werden, und dies besonders in Rußland, wo die Kunst Oefen zu setzen, so hoch gestiegen ist, daß sie kaum mehr

höher steigen kan. Die Jaroslawschen Bauren sind darinn besonders geschickt.

Ich hatte vor einigen Jahren gewünschet, daß jemand aus St. Petersburg oder Moskow, nach dem zu Berlin auf die beste Art, Oefen zu setzen, ausgesetzten Preise, hätte werfen mögen. Unsere deutschen Töpfer dürfen hier diese verbesserte Kunst nicht nachahmen, weil es ihnen erträglicher ist, daß der Jaroslawische ihnen nun seit Eilf Jahren das Brodt vor dem Munde wegnimmt, als daß sie was Neues machen sollen. Ich habe diesen Ofenbau als im Vorbeigehen, den Ausländern vielleicht zu einer nützlichen Nachricht, mit Fleiß anzeigen wollen.

In meiner vorläuffigen Anzeige habe

ich

ich auch der getrockneten Krebse zu Krebs-butter gedacht; allein dies Pulver hat sich nicht lange gehalten. Man hat an einem andern Orte die Krebse mit Salz abgekocht, und es heißt, daß sie sich auf die Art besser gehalten haben.

Genug von dem nutzbaren Gebrauche dieser allgemeinen Kräutertrocknung gesagt, und ich wünsche, daß selbiger auch bald allgemein empfunden werden möge. Nun schreite ich zum Unterrichte vom Trocknen selber. Die Präparate sind gut. Ein Theil ist besser als im rohen Zustande, als: Gehackt Sauerkohl und gehackte saure Beten rc. Andere sind nicht schlechter, und keines ist viel schlechter. Ich habe diesen Winter zu St. Petersburg allein gegen Tausend

Kartuse von Hundert Artikeln ausgetheilet, und es haben die Präparate in- und ausländische Ministers auf ihre Tafeln bringen lassen, und mit Beifall gekostet. Besonders hatte es der allgemeine Beifall der Küche des Herrn Staatsraths von Stählin, die das Werk gleich vom Anfange an aus einem edlen Eiffer unterstützet hatten, zu danken, allwo die besten Zubereitungen versuchet worden waren.

Allein ich erkläre dennoch den Unterricht, den ich hier mittheilen werde, selbst noch für mangelhafft, da sich, so oft ich noch mit der Sache umgehe, jederzeit neue Vortheile, und bessere Handgriffe zeigen. Und wie viele andere werden nicht mit mir auf Verbesserungen sinnen?

nen? Es sind ja itzt erst anderthalb Jahre, da ich auf die Nachrichten das Werk ganz von forne angefangen habe, daß man in England das deutsche Sauerkraut auf der Flotte wider den Scharbock einführen wollen, und daß unsere Flotte im Archipel ihren gehackten Sauerkohl nicht habe erhalten können.

# Unterricht
## von der allgemeinen
# Kräuter- u. Wurzeltrocknung.
## Erster Theil.

## Erstes Hauptstück.
## Der Hauptbegriff von dieser Trocknung.

Dieser bestehet darinn, daß weder die flüßigen noch vesten Theile durch einiges Verbrennen oder einige Fäulniß verderbet, sondern in ihrem natürlichen Zustande erhalten, und vom Gewächse nur allein die wässerigen Theile ausdünsten. Dadurch eben werden

werden Farbe, Geschmack, Kräffte und Zährte erhalten, und das Präparat quillet im Kochen leicht und vollkommen wieder auf, da die davon getriebenen wässerigen Theile um so leichter wieder gleichsam in ihre unzerstöhrten alten Fächer zurück treten können. Je nachdem nun eine Pflanze von lockerem und wässerigem, oder von harzigem, öhlichtem, schleimigem oder mehligem Bestande ist, so verlieret sie im Trocknen von ihrer Schwere viel oder wenig, und das Pfund trocknet bis auf 4. 3. 2. 1. und ½. Loth ein, letzteres geschicht mit dem Kürbis.

## Zweites Hauptstück.

## Die verschiedenen Arten zu trocknen.

Keine Art zu trocknen ist zum Zweck ungeschickter, als die so gewöhnliche in

Schatten und Lufft: Die Gewächse trocknen langsam, erfordern viel Raum und Mühe; bei nasser Witterung werden sie immer wieder feucht, und verlieren vieles von Farbe, Geschmack und Kräfften, nicht selten nur allzuviel. Das Trocknen im Backofen geschicht entweder, wenn das Brodt heraus ist, oder selbiger besonders dazu geheitzet wird. Es ist aber ein gar beschwerliches Trocknen: Man kan diese Gewächse nicht bequem umwenden; man kan nicht wohl darnach sehen, auch wenig hinein thun; und wenn man ihn besonders dazu heitzet, so trift man nicht immer die gehörige Hitze. In jenem Falle wird das Gewächs nicht allezeit auf einmahl trocken, und in diesem geschicht oft eben dies, oder es verbrennet. Dies ist bisher die gemeinste Art zu trocknen gewesen, und daher kein Wunder, daß dabei

bei keine allgemeine Trocknung, und noch weniger im Großen hat entstehen können. Die Kräuter und Wurzeln in Büscheln in der Stube aufhängen, heisset selbige mit Staub, Fliegenschmeiß, todten Fliegen, Spinnen und Spinnweben verunreinigen; Sie auf den Feuerherd bringen, worauf Holz gebrannt hat, ist nicht nur der Küche im Wege, sondern es ist auch der Herd nicht allenthalben gleich warm, und auf der Stelle, wo das Feuer gebrannt hat, zu heiß; Auf dem Gesimse eines Ofens läßt sichs sehr gut trocknen, wenn nur was weniges zu trocknen ist. Man muß da trocknen, wo das Gewächs nicht modern, noch verbrennen, und so lange liegen kan, bis es trocken ist. Besonders schickt sich der in Rußland übliche halbe Ofen (Leschanka) dazu, und eben so die Röhren in den Treibhäusern.

sern. Wer viel trocknen will, der baue sich einen mit Horinzontalzügen versehenen Ofen von Ziegelsteinen, etwan drei Fuß Rheinisch hoch.

Man macht einen Rahmen, der gerade auf den Ofen passet, und bespannet ihn mit groben Leinen, und auf diesen thut man, vermittelst eines leinen Tuches, das Gewächs, so getrocknet werden soll.

Ueber den Ofen wird eine dichte Leiter aufgehängt, worauf man die Sachen, die man vom Ofeu genommen, und damit sie nicht anbrennen möchten, nicht durchaus hat trocken werden lassen, noch eine Zeit in dichten Sieben oder auf Rahmen hinsetzet. Manches setzet man auch gleich Anfangs zum Trocknen hin, und einige Kräuter werden damit so gut als auf dem Ofen.

Kräuter

Kräuter und Blumen, die leicht trocken werden, als: Rosenblätter, Körfel, Petersilienblätter, Senfkraut rc. wie auch Zuckererbskörner, die trocknet man in Menge bequem und gut, in einer recht heisen Stube, in einer Badstube, die ohne Rauch geheitzet wird, in einer Malzdarre rc. Weise Gewächse, als: Blumkohl, das Mark von Brokoli, Zwiebel, Rockambol, Rettig, Meerrettig rc. müssen, ohne sie im geringsten welk werden zu lassen, sogleich ganz frisch auf den heisen Ofen gebracht werden: So bleiben sie so schön und weiß, als wenn sie frisch wären; läßt man sie zuvor welken, so werden sie braun und im Kochen zähe.

Die Oefen, worinn oder worauf am Rhein, Neckar, Main rc. das Obst getrocknet wird, habe noch nicht gesehen,

noch einen Riß davon bekommen können. Sie werden sich aber vermuthlich gut dazu schicken, oder wenigstens leicht dazu einzurichten seyn. Das gewisseste ist, daß sie nach der Holzspahrkunst gebauet seyn werden, da das Holz an den Orten nicht wohlfeil seyn kan.

Der im vorigen Jahre erschienene Vorschlag des B. Puimaret's, um das Korn zu dörren, die Beckeröfen oben flach zu machen, und mit einem Darrkämmerchen zu versehen, hat mich auf den Gedanken gebracht, der Policei anzurathen, daß dies Geschäffte den Beckern überlassen werden möge, weil der Beckerofen Jahr aus Jahr ein täglich heitzet, und damit dies Trocknen einzig und allein mit derjenigen Hitze verrichtet werden kan, welche jetzt ohnehin verlohren gehet. Die armen Leute sammlen

len wilde Kräuter, und verkaufen sie an ihn, und eben so der Krautgärtner seinen Ueberfluß. Diejenige Haußfrau, die ihre Haußbedürfniß selbst weder trocknen kan, noch will, die schicket das, was sie etwan selbst gepflanzet hat, zum Becker hin, und läßt es trocknen. Das Kommißgut von Kräuterzwiebacken zu bereiten, schickt sich ohnehin für die Becker am besten. So trocknet sich auch an der Sonne sehr gut, und noch schöner als irgend auf eine andere Art, ohne daß selbige, nach dem gemeinen Vorurtheile, die Krafft ausziehen sollte, und man kan leicht besondere Gerüste dazu bauen. Dies kommt in den Sommermonaten sehr wohl zu statten. Um aber eine Flotte und Armee auf so lange mit diesem Nahrungsmittel zu versehen, als das Geschäffte so allgemein getrieben werden wird, daß man es nicht nur in

allen Städten, sondern auch in Menge zu kauf bekommen kan; und um die Kunst bald unter den Soldaten, den Haußmann und den Becker verbreiten zu können, so würde eine von Seiten der Landesherrschafft dazu veranstaltete Fabrik, in welcher man mit Fleiß Abwechslungsweise von allen Schiffen, und Regimentern, Matrosen und Soldaten, und aus allen Provinzen Leute zu Handlungen braucht, der Absicht, den allgemeinen Gebrauch dieses Nahrungsmittels zu beschleunigen, am nächsten kommen. Um auch den Bauer bald dazu zu veranlassen, daß er sich damit versorge, so wird dies geschehen, wenn die Fabrike ohnehin Partheien ausschicken wird, in den Provinzen zahme und wilde Kräuter zu sammlen und zu trocknen. Zugleich würde dies eine gute Gelegenheit abgeben, in jedem Dorfe wi-

der

der die Feuersgefahr und Holzverschwendung, für die Sommermonate, einen öffentlichen großen Back, und nun auch zugleich Darröfen, oben darauf mit einem Darrkämmerchen, einzuführen. Zu ganz großen Anstalten bauet man lange Oefen, oben drauf mit Darrkammern, in welche man von aussen, um von der Hitze nicht beschweret zu werden, Rahmen einschieben kan. Die Oefen werden, wie schon gesagt, nur von Ziegelsteinen aufgesetzet; und um sie weit wohlfeiler, als mit eisernen Stäben oder Draht zu verbinden, so will ich einen gewissen Vortheil anzeigen: Ich habe nemlich vorm Jahre von einem Dörptschen Mäurer einen Ofen von Ziegelsteinen aufsetzen sehen, welcher nur mit einem $\frac{3}{4}$ Zoll breiten Bande von junger Lindenrinde verbunden ward, und unlängst hab ich wahrgenommen, daß

dieses Band eben dieselben Dienste thue, als ein eisernes. Verbrennt ja doch ein Leinen nicht, womit man die Oefen zu überziehen pfleget: also noch weniger eine Baumrinde, die in der Mauer ist. Man kan in Ermangelung der Lindenrinde, deren nur eine Wüstenei entbehren kan, auch Weidenrinde, oder biegsame frische gespaltene Spåne von Tannen, dazu nehmen. Zwischen jede Schicht Steine ein solches Band, forne umgeschlagen und unten wieder eingesteckt, wird eine vollkommene Verbindung schaffen.

Wenn man diesen Umstand betrachtet, der die Oefen ganz wohlfeil bauen låsset; den, daß man vieles blos in einer heisen Stube auf Rahmen; und den, daß man gar an der Sonne trocknen kan, so kan man die Rechnung auch

leicht machen, daß das Werk gar nicht kostbar sei, und so groß getrieben werden könne, als man es nur treiben will.

## Drittes Hauptstück.

## Die getrockneten Kräuter und Wurzeln zu erhalten.

Hierzu gehöret 1 dies: Daß man ein Gefäß habe, worinn man sie verwahren kan. 2 Weil die Absicht besonders auf den Nutzen zur See, zu Felde und auf der Reise gerichtet ist, daß zur Bequemlichkeit, dessen viel in einen engen Raum gebracht werde. 3 Daß nicht Staub, Federn, Spinnen, Spinnwebe, Fliegenschmeiß und Würmer darein kommen. 4 Daß sie nicht feucht und schimmlich werden, und 5 daß keine Mieten (Schaben) darinn wachsen.

Das Verpacken in Kartuse giebt das Gefäß her, es wird damit viel in einen engen Raum gebracht, und hiermit zum Verwahren, Einpacken und Fortbringen bequem gemacht; Staub, Federn, Fliegen werden damit abgehalten, die Feuchtigkeit kan nicht eindringen, und eben, weil weder Feuchtigkeit noch Luft zukommen kan, so können darinn auch keine Mieten entstehen. Diejenigen Gewächse, welche zuvor abgebrühet worden sind, trocknen noch vester zusammen, und nehmen die Feuchtigkeit noch weniger an, als: Blumkohl, Brokoli, Frischkohl, Rüben, Petersilien, Porkanen, Pastinack, Haberwurz, Skorzoner, Zuckerwurz 2c. Wider die Mieten und den Schimmel hilft noch überdem, daß etwas gestossener Pfeffer, und bei einigen auch noch Zwiebel, Kümmel, Knoblauch, Wachholderbeeren, gepül-

gepülverte Pimpinellwurzel, beigemischet werden. Zu Schiffe kan man die Kartuse, wenn die Reise weit und gar nach Indien gehet, in blechernen verlötheten Kästen, oder in verpichten Tonnen halten. Zu Hause hält man sie in der Stube an der Wand, in einem besonderen mit Fächern abgetheilten Schrank. Jedoch treib ichs mit der Vorsichtigkeit in der Erhaltung vielleicht zu weit: Denn ich nehme aus allerlei Präparaten vom verwichenen Herbste, die ich mit Fleiß nachläßig gehalten habe, wahr, daß ihnen die Feuchtigkeit eben auch so viel nicht schade, wenn man nur die Kartuse gleich, nachdem sie mit dem im Keller oder in einem feuchten Zimmer etwas feucht und beugsam gewordenen Präparaten gemacht sind, am Ofen wieder gut durchtrocknen lässet.

## Viertes Hauptstück.

## Das Verpacken in Kartuse.

Wer keine Gelegenheit hat, in einer Tobacksfabrike zu zusehen, wie die Kar- tuse gemacht werden, der wird es doch aus folgender Beschreibung lernen kön- nen: Man macht ein viereckigtes Käst- chen so groß, als man die Kartuse ha- ben will, oben und unten offen: Zu ei- nem ganzen Bogen Papier 9 Zoll Rhei- nisch lang, im Lichten von Einer Seite $4\frac{1}{4}$ und von der andern $3\frac{1}{2}$ weit, zu ei- nem halben Bogen, 6 lang $3\frac{3}{4}$ und $2\frac{1}{2}$ weit, zu einem Viertel $4\frac{3}{4}$ lang, 2 und $\frac{1}{2}$ weit. Hierauf macht man einen vier- eckigten Trichter von Blech, der ganz durch die Forme reichet, so daß selbi- ger ganz los eingehe. Um diesen schlägt man das Papier, aus welchem der Kar-

tus

tus entstehen soll, bevestiget es mit Siegellack, oder Pappe (Kleister) und schiebet ihn damit in die Forme hinein. Hierauf füllt und drückt man das Präparat, wenn selbiges sich im Keller, oder in einer feuchten Kammer so weit entlassen hat, daß es nicht mehr bricht, das saure aber mit Eßig etwas angefeuchtet worden ist, mit einem ganz willig in den Trichter gehenden Stößel, so vest als man will, ein. Man muß Leute veranlassen, dergleichen Forme bald zu Markte zu bringen. Der Arme kan sein getrocknetes auch in Säcklein, in Baumrinden, oder in hölzerne Gefäße stark einpressen; oder man macht sich auch nur über ein viereckigtes Holz Säcke von Papier, und füllt diese mit dem Präparat so vest an, als man kan.

## Fünftes Hauptstück.
## Ein wichtiger Policeiumstand.

Wenn dies Geschäfft, so weit preiß gegeben werden würde, daß ohne alle Ordnung jedermann, wer da nur will, trocknen, und verkaufen kan, so würde die Sache ihren Werth bald wieder verlieren: Denn die Nachläßigkeit, die Unreinlichkeit, die Unwissenheit, und die Gewinnsucht, die würden das Publikum zeitig genug mit schlecht und unrein bereiteten, oder gar mit Präparaten beschweren, denen purgierende, auch wohl gar tollmachende und giftige Gewächse beigemischet seyn würden, da man so einem trockenen Präparat, das Verdächtige weder von Innen noch von Außen ansehen kan. Es muß daher ein jeder, der die Sachen zum Verkauf machen will, von einer gewissen Anstalt ein Siegel

gel empfangen, mit welchem er alle Kartuse bezeichnet. Damit bringt es eines jeden eigener Vortheil mit, daß sein Siegel einen allgemeinen Kredit habe, so als sich jeder beeifern wird, das Seinige vorzüglich beliebt zu machen. Es muß aber bei großer Strafe verboten seyn, eines andern Siegel zu mißbrauchen: und dies wird um so weniger vorfallen, als die Siegel gut gestochen sind, und nicht gleich von jedem schlechten Menschen nachgemacht werden können. Das Wraken könnte vielleicht wie bei der Färberröthe mit einem Hohlbohrer geschehen.

---

Sechstes

## Sechstes Hauptstück.

## Wie alle Kräuter und Wurzeln, ein jedes nach seiner Art, getrocknet werden.

## Die Zugemüse.

### Die Gesäuerten.

### Der gehackte Sauerkohl.

Man nimmt hierzu Weißkohlköpfe; das, was vom Scharfkohl übrig bleibt; oder auch nur die schlechten grünen Blätter, je nachdem der Mann ist, der ihn mit Geschmack essen soll. Wohlschmeckender und zärter wird er von gelben und grünen Savojer (Wersinger) und Federkohl. Im Sommer macht man ihn auch von Kohlpflanzen. Man kan diese in der Absicht im Frühlinge desto reichlicher säen, so wird man, im Fall

sie

sie nicht gut gedeien, auch überdem noch desto weniger Noth an Satzpflanzen haben. Auch kan man gegen den Herbst die leergewordenen Lacktuck- und andere Beeten, die man zu sonst nichts mehr brauchen kan, damit besäen. Einen sehr angenehmen hellgrünen gehackten Sauerkohl aber bekommt man, wenn man gleich nach Johannis allerlei übriggebliebene Kohlsaamen, Blumkohl, Brokoli, Savojer, gelben und grünen Federkohl und Weißkohl, unter einander und dicht säet, und die alle zusammen einmachet.

Die gehackten sauren Betenwurzeln, die in Pohlen unter dem Nahmen Buraki im Gebrauche sind, und sehr gut schmecken. Jmgleichen: Gehackte Betenwurzeln mit den Blättern, die auch eine ganz gute saure Suppe abgeben. Mit Rüben hab ichs auch versucht.

versucht. Die geben eine angenehme saure Suppe, besonders von den breiten süssen, die man auf gebranntem Lande zu bauen pflezet; allein die werden durch das Trocknen zähe, und müssen daher wegbleiben. Mit Kaulrabi und Kohlruben habe ichs noch nicht versucht. Erstere werden vermuthlich gut schmecken, aber auch kostbar seyn; aus den letzteren wird schwerlich was Gutes heraus kommen, es sei denn für einen weniger feinen Geschmack, im Fall der Weißkohl mißräth. Doch kömmt es auf einen Versuch an. Meine besten sauren Krautsuppen sind grüner Savojer oder Wersinger, und Betenwurzeln. Man schone mit dem Hackeisen, so viel möglich, der Seiten des Geschirres, worinn das Gewächs zerhacket wird, damit nicht so viel Splitter von Holz mit unterkommen mögen.

Säure die Gewächse alle ohne Salz ein, damit die Präparate weniger Feuchtigkeit an sich ziehen mögen; wie sie denn auf die Art auch sonst schmackhafter werden. Derjenige, der sie einstampfet, sieht dies zwar nicht gern, weil er länger stampfen muß, bis Wasser kömmt, und man muß ihn nicht zum Salz kommen lassen; Man muß das Gehackte dennoch so lange stampfen, bis Wasser kommt. Streue reichlich Kümmel darauf und lege zugleich Kranigs- oder Moosbeeren, (Rußisch, Kluckwoi) (Lat. vaccinia palustris) oder Berberitzen, zerschnittene wilde saure Aepfel- oder Zitronenscheiben, auch wenn man will, Wachholderbeeren zu. Man läßt es auch säurer werden, als gewöhnlich, damit man mit was wenigem eine lange Suppe sauer machen, und, wenn mans zur Verbesserung des faulen Wassers braucht,

braucht, dessen viel damit verbessern könne. Läßt man es sonst vierzehen Tage in der Säuerung stehen, so kan es hier Ein Monat sein. Einen besonderen, und für manchen ganz angenehmen Geschmack giebt es, wenn man die Zwiebel sogleich mit darunter hacket, und damit säuren lässet. Zum Kommißgut streuet man, um es noch säurer zu machen, unterm Einstampfen auch immer etwas Roggenmehl darauf. Ich will nun zur Bequemlichkeit im Schreiben, alles was solchergestalt gesäuret wird, Kohl heißen.

Will man nun den gesäuerten Kohl trocknen, und selbiger soll zur See, im Felde, oder auf der Reise gebraucht werden, wo es wegen Zeit, Holz, und Wasser auf ein geschwindes Garkochen ankommt, so koche man ihn zuvor mit

so wenig Koffent (Rußisch Quas) als er nur gekochet werden kan, in einer wohl verzinnten Kasterole, oder besser, in einem irdenen Topf, halb gar.

Soll der Kohl noch angenehmer und noch säurer werden, so koche man ihn mit scharfem Eßig, und noch besser, Weineßig, und um die Kohlsäure dem Zitronensafte etwas ähnlich zu machen, so lege man Zitronschalen zu.

Hierauf bringt man ihn zu Rahme auf den Ofen, und wendet ihn fleißig um. Trockne zu gleicher Zeit Zwiebel, welche quer durch in dünne Scheiben zerschnitten worden sind, und vermische sie nebst ganzen Wachholderbeeren, gestoßenen Kümmel und Pfeffer rc. nach Belieben damit; feuchte ihn mit scharfen Eßig, und wers hat, auch mit Zitronensaft, Berberitzen, Johannis- oder Kranigsbeerensaft an.

Nur das Knoblauchpulver, welches der Suppe einen lieblicheren Geschmack giebt, als man zuvor glaubt, darf nicht eher, als über Tische zugeleget werden, weil die Kartuse damit einen heftigen Geruch annehmen, welcher jedoch durchs Kochen gänzlich wieder weggehet. Indessen möchte dieser Geruch auf den Schiffen, und in den Lägern, besonders bei graßirenden Feldseuchen, ein gutes Luftreinigendes Mittel abgeben.

Wenn er nun mit diesem allen wohl untereinander gearbeitet, und nur so viel angefeuchtet worden ist, daß er, wenn man ihn mit der Hand ballet, oder zusammen drücket, wieder von einander fällt, so verpackt man ihn aufs vesteste in Cartuse.

Zum Haußgebrauch kan die Mischung ganz einfach, und das Präparat selber

weniger sauer sein. Allein die starke Säure, und die vielen Gewürze machen ihn zu Schiffe und Felde nicht allein heilsamer, und besonders antiscorbutischer, sondern tragen auch viel zu seiner langen Dauer bei. Noch hab ich überjährigen, und selbigen mit Fleiß das ganze Jahr am Fenster und theils im Keller liegen lassen, und spühre nicht, daß er dadurch viel schlechter worden wäre. Wenn man ihn kochen will, so muß das Wasser oder die Fleischbrühe nebst der Grütze schon im vollem Sude seyn, indem man ihn einleget: Er wird damit zärter, und diese Regel gilt bei allen und jeden getrockneten Sachen: Daher sie hier, ein für allemahl zu merken ist. Alles was in Rußland kochen kan, das bedarf meines Unterrichtes, die Sauerkohlsuppe zu kochen, nicht: denn es ist selbige von der Kaiserlichen Küche an,

bis zu dem Topfe des niedrigsten Einwohners, das Lieblingsgerücht.

Ich habe als einen besonderen Vortheil im Kochen angemerket, daß der Schtschü niemahls über einem starken Feuer, sondern nur gelinde über Kohlen am Feuer, oder am besten in einem Ofen, gekochet werden müsse. Nur Ein für tausendmal will ich vor einer schlecht verzinnten kupfernen Kastrole warnen. Je besser und säurer die Suppe ist, desto mehr nimmt sie von den giftigen Theilen des Kupfers an sich, verliert damit ihre Säure und wird zusammenziehend. Selbst der Schlag kan auf den Genuß von so einer Kupfersuppe erfolgen. Man pfleget ihn mit einer langen Suppe zu kochen, und je säurer er ist, desto länger kan selbige seyn, und mit desto weniger Kohl kömmt man aus. Daher eben, sag ich, daß der Soldat von

einem Pfunde getrockneten Sauerkohls einen bis zwei Monate dürch, alle Tage seinen Schtschü haben könne. Die Kraft geht auch aus ihm alle in die Suppe über, und diese ist erquicklich und erfrischend, und hilft oftermahlen vom Fieber, Durchfall und anderen Krankheiten, wovon ich an anderen und an mir selbst Beweise habe.

Ich halte sie wegen ihrer Luftreinigenden, und der Fäulniß widerstehenden Eigenschaft zu einer Lazarethkost viel schicklicher, als Gersten- und Habergrützsuppen. Wenn der Arzt sauer und salzig verbietet, so muß dieses Saure größtentheils ausgenommen werden, besonders da, wo das Uebel seinen Grund in einer Fäulniß des Geblütes hat. Kommt doch bei dergleichen Umständen selbst der Eßig immer mehr und mehr in Ge-

 brauch,

brauch, da er doch den vegetabilischen Balsam, nicht wie der Schtschü, hat; warum nicht vielmehr dieser? Die Russen nennen den einen reichen oder kostbaren Schtschü, welcher mit allerlei Fleisch, besonders Rindfleisch, zugleich gekocht, und mit gekochtem Schinken, und saurem Milchrahm angerichtet, und wobei die Zwiebel nicht gesparet wird. Man wirft auch geröstet Brodt in Würfeln oder Zwiebacken hinein. Etwas Rockambolpulver dazu gethan, erhebt den Geschmack sehr, oder man bestreue nur den Teller etwas damit. Man kan diesen getrockneten Sauerkohl auch ins Wasser legen, um sich dadurch einen erquickenden Löschtrunk zu machen, oder schlechtes Wasser damit zu verbessern. Legt man Zwiebacken dazu, so ißt man den Rest, wenn das Wasser abgetrunken

ken worden ist, und man hat daran gleichsam eine Soldatenkaltschale.

Wie Thee, mit etwas Salz getrunken, hat er einen besondern Beifall gefunden, und man glaubt, daß er zu Schiff, und zu Felde, künftig dem eigentlichen Thee, besonders in der Hitze, und bei schlechter Witterung, oft vorgezogen werden möchte.

Bevor ich aber dieses Rußische Gerücht ganz verlasse, so muß ich noch eines Umstandes von der Pflanzung des Kohls gedenken, welcher dem Gärtner in dem Jahren, da der Winter lange dauret, und der Kohl nicht früh genung gesäet werden kan, viel Verdruß machet: Das ist das Fressen der Erdflöhe. Nach vergeblichem Gebrauch aller bekannten Mittel, war ich vor drei Jahren auf den glücklichen Einfall gerathen,

die jungen Pflanzen mit Kalkwasser, so als mans zum Beweisen der Wände gebraucht, zu begießen. Sobald hatte das Ungeziefer zu fressen aufgehöret, und die Pflänzchen konnten ungestört aufschießen. Meines Wissens ist dies nun das einzige gewisse Mittel, wider diese Gartenplage. Der Kalk verderbt die Pflanzen nicht, sondern ist noch eine Düngung.

## Die auf Rußische Bauerart gesäuerten Kräuter.

Man nehme Distelkraut (Carduus vulgario) nicht zu jung, noch zu alt, weil es in beiden Fällen zähe wird. Man kan es den ganzen Sommer über, in dieser Eigenschaft so oft haben, als ein Acker bearbeitet wird.

Junge Wildhopfenschößlinge.

Bocksbarth (Tragopogon)

Giersch

Giersch (Podagraria)

Wegbreit (Plantago latifolia) und andere bekannte wilde Kräuter, die eßbar sind, entweder jedes besonders, oder so, wie man sie findet, untereinander gemenget. Wasche sie ab, und wenn sie etwas abgetrocknet sind, so zerschneide sie gröblich, brühe sie ab, thue das Abgebrühte in ein Geschirre, streue etwas Roggenmehl darauf, und rühr es mit Zugiesung so vielen Kofents (Rußisch Quas) wohl untereinander, daß die Masse wie ein nicht gar zu dünner Brei werde, so daß, wenn man mit dem Löffel eindrückt, etwas Suppe hinein laufe. Man setze das Geschirr in einer mäßig warmen Stube, vom Ofen entfernt hin, deck es zu, und rühr es des Morgens und Abends wohl um, so wird es in einigen Tagen sauer seyn. Da im Frühling die Zwiebel rar

ist, wo man nicht einen getrockneten Vorrath hat, so thue man Lauch, oder irgend ein anderes Zwiebelkraut dazu, und laß es damit säuren. Drücke das Gesäuerte aus, trage es auf einen flachen Ofen, trockne es unter öfterem Umrühren, und darnach reibe es von einander.

Einige Kräuter lassen sich leicht von einander reiben, als Wildhopfenschößlinge, Bocksbart, und Wegbreit; Die Distel aber und der Giersch kleben stark zusammen. Soll nun das Zerriebene in Kartuse verpackt werden, so feuchtet mans mit der sauren Brühe, die abgedrückt worden ist, an, und thut gestoßenen Kümmel und etwas Pfeffer dazu. Um nichts umkommen zu lassen, und das Präparat säurer zu machen, so läßt man die übrige Suppe bis zur Honigdicke einkochen,

kochen, und rühret so viel von dem getrockneten Kraut hinein, daß man sie damit in eine trockene Gestalt bringen und pülvern kan, welches Pulver man mit zu dem Präparat thut. Noch schmackhafter werden diese sauren wilden Kräuter, wenn man sie statt Koffent und Roggenmehl mit einer starken süssen Bierwürze gesäuret hat. Man macht diese also: Feuchte Malzmehl mit heissem Wasser an, deck es zu, und laß es ein paar Stunden stehen. Alsdann gieße so viel heißes Wasser darauf, als du es stark haben wilst, wirf ein paar glüende Steine darein, deck es zu, und laß es ein paar Stunden stehen. Endlich laß die Würze durch einen Durchschlag laufen, und drücke noch überdem die Träber rein aus. Diese sauren Kräuter koche wie den gehackten Sauerkohl, und lege gleichfals Gersten- oder Habergrütze

grütze bei. Wenn diese wilden Kräuter noch jung und zart sind, so brauchen sie vor dem Säuren nicht abgebrühet zu werden: so trocknen sie denn auch weniger in einen Kuchen zusammen. Die Grütze macht diese Suppe nicht nur wohlschmeckender und nahrhafter, sondern auch dicker, um den Kohl oder das Kraut nicht zu Boden fallen zu lassen, sondern selbige gleich vertheilt darinn zu erhalten.

Saure Suppenzwiebacke (Suchari) von gehackten Sauerkohl, Betenwurzeln, Betenwurzeln mit Blättern, Disteln, Hopfenschößlingen, Giersch, Bocksbarth, Wegbreit, und anderen auf obige Art gesäuerten Kräutern und Wurzeln, als: Kohlblättern, Rüben- und Rettigblättern, Kohlruben mit und ohne Blättern, Kohlpflanzen rc.

Man

Man säuret sie mit Koffent und Roggenmehl oder Bierwürze. Man kan sie zum Theil, so wie obige, den Kohl, die Betenwurzeln, und die Betenwurzeln mit Blättern, von selbst säuren lassen. Wenn der Soldat wenig Zeit hat, und allenfals seinen Ueberfluß geschwind gleichsam in trockene Verwahrung bringen will, so nimmt er das Gesäuerte, thut etwas Hefen, oder Sauerteig dazu, und knätet es, wenn er kein Gerstenmehl haben kan, mit der sauren Suppe, und mit Roggenmehl zu einem Teig, backt es zu Brodt, und macht es zu Zwiebacken. Nur diese Zwiebacken enthalten weniger Kraut und mehr Brodt.

Macht man die Suppenzwiebacke im Großen als Kommißgut, so knäte man gehackten Sauerkohl, und die auf eben

die

die Weise, oder mit Koffent und Roggenmehl, oder Bierwürze gesäuerten Kräuter mit ihrer sauren Suppe, und mit $\frac{3}{4}$ Gersten, und $\frac{1}{4}$ Roggenmehl zu einem Teig, und mache Brodt und Zwiebacke davon.

Um dem Geschmacke nicht mit einem Einerlei beschwerlich zu fallen, so ist es gut, daß man gewisse Gattungen von Suppenzwiebacken, verfertige, und Kräuter von verschiedener Art nur alsdann untereinander mische, wenn man Suppenzwiebacke, wider verschiedene Krankheiten, als: den Scorbut rc. wie oben erinnert worden, verfertigen will. Bei dieser sauren Materia medica wird keiner besser fahren, als ein Rußischer Arzt, da das Volk der sauren Suppen schon von Jugend auf gewohnt ist. Die Lazarethe werdens bald den Pulvern, Essenzen,

senzen, Dekocten ꝛc vorziehen. Will man die Suppenzwiebacke noch kraut=reicher, schmackhaffter und säurer haben, so nimmt man lauter Gerstenmehl und weichet getrocknete saure Kräuter in Bier=eßig, und noch be sser, in Weineßig, und backt sie damit.

Zu allen diesen Zwiebacken werden zugleich Zwiebel, entweder gleich in der Säuerung, oder im Knäten des Teiges gethan; Hier kommen auch gestoßener Kümmel, Wachholderbeeren und etwas Pfeffer zu. Bei dem Kraut, welches zu Suppenzwiebacken bestimmet ist, liegt nichts daran, daß es im Trocknen, wie ein Kuchen zusammen trocknet: Daher kan man selbiges gleich abbrühen, und dann erst zum Säuren klein hacken, weil mans mit der sauren Suppe oder mit Eßig wieder aufweichet. Wenn man

auch diese Zwiebacken in Kartuse verpacken will, so zerstößt man sie zu einem groben Pulver, damit sie in einen engeren Raum gebracht werden können. Im Kochen verlangen sie keine Grütze, weil dieser ihre Stelle das Mehl vertritt. Aber auch eben darum schicken sie sich zum Feldgebrauch vorzüglich, weil man damit alle die Bestandtheile, welche die Suppe ausmachen sollen, ausser Salz und Fleisch, in einer Masse beisamm hat.

## Das deutsche Sauerkraut, oder der Scharfkohl.

Man macht ihn gleichfals ohne Salz ein, und versieht ihn reichlich mit sauren Beeren oder Aepfeln, Kümmel und auch Wachholderbeeren, und wenn er zum Feld- oder Schiffgebrauch bestimmt wird, so läßt man ihn auch stark säuren,

ren. Im Trocknen wird er gerade so, als der gehackte Sauerkohl behandelt. Damit er schön und weiß bleibe, so stelle man den Rahmen ein paar Zoll hoch über die Oberfläche des Ofens, lege ihn dünne auf, und wende ihn öffters um. Bevor man ihn in Kartuse verpackt, so befeuchtet man ihn so viel mit Eßig, daß er zähe werde, und im Verpacken nicht breche. Man mische nun auch trockne Zwiebel, gestoßenen Kümmel, Wachholderbeeren, und etwas Pfeffer darunter. Beim Kommißgute richtet man sich nach dem Geschmack und Preiß.

Man koche ihn wie den rohen, ein jeder Koch nach seiner Art. Auf dem Schiffe aber und im Felde, wozu er auch sauer gemacht wird, kocht man ihn, um sich die Säure besser zu Nutze zu machen, lieber mit Mehl oder Grütze, und einer langen Suppe.

## Der gebähete Sauerkohl.

Dieser wird auf verschiedene Weise gebähet. In Rußland heitzen sie den Backofen, belegen den Boden mit Holz, stopfen den Ofen voll mit in die Länge einmal gespaltenen Kohlköpfen, und lassen ihn so in seinem eigenen Saffte braten. Nachdem nehmen sie ihn heraus, packen ihn in das Kohlgeschirr vest ein, und setzen ihn zum Säuren in eine kalte Kammer weg.

Dies ist die beste Art, den Kohl zu bähen. Nur zum Auftrocknen muß man ihn ein paar Wochen in einer mässig warmen Stube säuren lassen, damit er säurer werde. In Liefland wird der Kohl in halben Köpfen mit Wasser abgebrühet, und wenn er abgekühlet worden, so packt man ihn in das Kohlgeschirr vest ein, und setzt ihn gleichfalls in eine kalte Kammer zum Säu-

ren

ren hin. Die deutschen Einwohner lassen ihn in der Stube sauer werden.

In Finnland brühet ihn der Bauer, so wie hier, mit Wasser ab. Aber anstatt des Kohlgeschirres gräbt er in seinem Kohlgarten, in eine Rinde etwan von drei Fuß im Durchschnitt aufrechtsstehende Bretter, in der Gestalt eines hohen Fasses ein, stampft den abgekühlten Kohl vest hinein, und wenn er des Winters davon kochen will, so hauet er mit dem Beil so viel ab, als er brauchet. Will man diesen Kohl trocknen, so zerblättert man ihn, oder man zerschneidet ihn gröblich. Und endlich behandelt man ihn eben so, als beim gehackten, und Scharfkohl gesagt worden ist. Mancher ziehet ihn diesen im Geschmacke vor. Auch giebt dieser Kohl gute Suppenzwiebacke, beson-

ders der auf Rußische Art gesäuret worden ist. Ich habe auch Distel und Wegbreit bähen lassen, kan aber noch nicht wissen, was daraus werden wird. Sie sind unzerschnitten gelassen worden, damit würde man die Suppenzwiebacke am leichtesten machen.

## Die ungesäuerten Zugemüse.

Es können alle mögliche Gewächse getrocknet werden. Nur mit Gurken und Rettiesen, hat es noch nicht gelingen wollen. Ich will indessen nur die Trocknung von denjenigen beschreiben, welche es vorzüglich verdienen, vorher aber die wichtige Regel geben: Alle Gewächse, die im Trocknen nicht braun werden, sondern weiß und zart bleiben sollen, die müssen nicht zum Welken kommen, sondern schnell auf den bereits heißen

Ofen

Ofen gebracht werden; Und eben so müssen alle die abgebrühet werden, welche zur schnellesten Fäulniß geneigt sind, gleich zu trocknen anfangen, damit sie nicht alsobald zu faulen kommen können.

Der Blumkohl.

Man reißet die Aeste von der Staude ab, und spaltet den Stiel ein oder mehr mahlen, nachdem er dick ist. Die Strünke selber, so weit sie zart sind, schält man ab, und schneidet sie quer durch in Stücken. Alles zusammen brühet man ab, und bringt es zur Rahme, welcher nicht unmittelbar auf dem Ofen anliegen darf. Der Ofen muß schon warm seyn, daß das Gewächs nicht zum Welken, noch zu Faulen komme, sondern sogleich zu trocknen anfange.

Das Abbrühen wird also verrichtet: Man wirft die abgebrochenen abgeschäl=

ten und gespaltenen Zweige von der Staude in siedendes Wasser, indem selbiges vom Feuer abgehoben worden ist, läßt sie eine Minute darinn liegen, thut sie denn in ein Sieb, und läßt sie etwas abtrocknen, bevor man sie zur Rahme bringet. Das schnelle Trocknen empfehle ich auch wegen des Faulens, als wozu sie, wie alles abgebrühte sehr geneigt sind. Beim Kochen habe noch diesen Vortheil bemerkt, daß sich dieser Blumkohl zart und weiß kochet, wenn man ihn mit kalten Wasser zu Feuer setzet, sobald das Wasser kochet, abnimmt, in so einer Entfernung vom Feuer auf eine halbe Stunde zum Weichen wegsetzet, daß das Wasser etwas heiß bleiben kan, und dann selbiges abgießet. Man setze ihn nun mit siedendem Wasser wieder zu Feuer, so wird er recht gut werden. Man kan ihn auch auf die Art in ganzen

Stau-

Stauden trocknen und kochen, allein es ist mühsam. Jedoch diejenigen, die den Ueberfluß für den Mund haben, verlangen auch was fürs Auge.

Die Blume wird im Trocknen braun, im Kochen aber wieder weiß. Man läßt ihn an einem feuchten Orte zähe werden, bevor man ihn in Kartuse verpacket, und wenn dies geschehen, so legt man den Kartus auf den Ofen, um ihn wieder trocken werden zu lassen. Wenn man ihn kochen will, so brühet man ihn zuvor mit ganz heißem Wasser ab, bis er wieder weiß wird, und die braune Suppe gießt man weg. Wenn man ihn mit der Suppe so lange stehen lässet, bis er kalt wird, so läßt er sich nicht mehr weich kochen. So ansehnlich sieht das Gerücht freilich nicht aus, als wenn der Blumkohl frisch ist; allein, wenn er

gut gekochet wird, so giebt er jenem an Geschmack und Zährte nicht so viel nach, als man denken sollte. Zu Schiffe, und im Felde wird er treflich schmecken.

Der Brokoli. Dieser scheinet nach seiner Gestalt ein sich in dem Kirchenstaate verbesserter Braunkohl zu seyn. Braunkohl, Bronkohl, Brokohl, bis endlich Brokoli hervorgekommen seyn mag. Es ist ein fürtrefliches Gewächs, wenn mans zu brauchen weiß, und schade, daß er noch so wenig im Gebrauch ist. Man köpfet ihn, und ißt das Mark, nachdem treibt er die Menge Sprossen, die man in Suppen legt, oder als kalten Spargelsalat isset. Er treibt sie auch noch im Keller. Von diesem wird getrocknet, das Mark in Scheiben zerschnitten, und die Sprossen. Beide werden nicht abgebrühet; aber, wie

der

der Blumkohl, sogleich auf den heißen Ofen gebracht, damit er schnell trocknen könne. Man läßt ihn auch zum Verpacken etwas feucht und zähe werden, und trocknet darauf den Kartus wieder. Dieser wird vor dem Kochen nicht abgebrühet, oder blansirt, wie es die Köche nennen, weil es ihm den besten Geschmack raubet.

Kaulrabi. Vielleicht von (caulis est rapa) so genannt. Man nimmt nur den grünlichten und zarten Theil davon, und schneidet ihn würflicht. Und so auch Kohlrüben. (Diese sind die nach der gemeinen Gärtnersprache ungeschickt genannten Kaulrabi unter der Erden,) würflicht zerschnitten, abgebrühet und getrocknet. Vorm Kochen werden sie beide nicht erst abgebrühet, sondern nur mit warmen Wasser abge-

waschen, und dann gleich zu Feuer gebracht.

Weiß- grün- und gelber Savoyer- und Federkohl. Brüh ihn ab, zerschneide ihn gröblich, und bringe ihn zu Rahme.

Wenn er trocken ist, so bringt man ihn auf so lange an einen feuchten Ort, damit er sich entlasse, und im Verpacken streuet man etwas gepülverte Muscatblüthe und Pfeffer dazwischen, und thut auch trockne Zwiebeln dazu. Nachdem wird der Kartus wieder getrocknet, bevor man ihn an seinen Verwahrungsorte hin bringet.

Dies ist mit einer von den besten getrockneten Artikeln. Der Kohl behält seinen natürlichen Geschmack, und übertrift den frischen, der gegen das Frühjahr zu aus dem Keller genommen wird.

Man

Man kocht ihn im übrigen wie den frischen, und es ist unnöthig ihn vorher abzubrühen. Man setzet ihn aber mit kochendem Wasser zu Feuer. Denn wo er im kalten Wasser aufweichet, so wird er auch so zähe wie Bast, und quillt nicht mehr auf, man koche ihn wie man wolle; so weich er im Gegentheil wieder wird, wenn man ihn gleich mit heisem Wasser zu Feuer setzet.

## Kohlpflanzen von allen Kohlgattungen.

Der Braunkohl. Man sagt, er sei süsser, wenn er im Herbste einen und den anderen Nachtfrost ausgestanden habe. Man streife die Blätter von den Stängeln ab, und schneidet das Mark von den Strünken in Scheiben, und trockne ihn auf Rahmen in einer heisen Stube, oder auch auf dem Ofen.

Man

Man setze ihn weg, um sich zu entlassen, verpack ihn in Kartuse, und trockne die wieder. Ihn vor dem Trocknen wie den Weißkohl, abzúbrühen, und ihn damit zum geschwinderen Garkochen zuzubereiten, das habe noch nicht versucht. Es muß aber damit eben so gut angehen. Diesen Brühe vor dem Kochen mit siedheisem Wasser ab, und gieß die blaue Suppe weg. Man siehet da mit Vergnügen, wie frisch er aus seinem trocknen Zustande wieder hervor kommt.

Wer Braunkohl pflanzet, der sehe immer zu, daß er eine schöne braune und krause Gattung haben mag. Zwei Vortheile beim Braunkohlpflanzen, muß ich hier anzeigen:

Der Erste ist: Daß man, wenn er halb gewachsen ist, das Herz ausbreche. Man veranlasset ihn damit allenthalben Sprossen

Sprossen auszutreiben, und damit wie ein Busch zu wachsen. Diese Sprossen übertreffen die großen Blätter, die er sonst machet, an Güte weit.

Der Zweite: Zur Zeit, wenn man die Kohlpflanzen zu versetzen pfleget, so säe man wieder Braunkohl, und laß die Pflanzen unversetzt stehen. Dieser ist besonders zart. In den Ländern, wo man noch die wilde Wirthschaft treibet, und, um künftig 5 bis 6 Meilen weit sein Holz herholen zu müssen, sein eigenes zur Düngung verbrennet, da kan man diese Pflanzen auf gebranntes Land, Küttis und Rödung, säen. Aller Kohl wird darauf süsser und schmackhafter, und besonders rathe ichs mit Blumkohl und Brokoli zu versuchen.

Wenigstens hat man da weniger Ungeziefer zu befürchten. Nur den Hasen muß ein Zaun abhalten.

Rüben, Petersilien, Porkanen, Pastinack, Zucker-Haber- und Scorzonerwurz, die werden stark abgebrühet, theils in Würfel, theils in Scheiben, zerschnitten, und schnell auf den heisen Ofen gebracht. Man verpackt sie unentlassen in Kartuse. Diese werden, wenn sie gekocht werden sollen, nicht abgebrühet, sondern nur mit warmen Waser abgewaschen, und dann gleich mit heisem zu Feuer gebracht.

Saurampfer, Spinat, Portulackblätter, Melten, Endivien, Zichorien, Löffelkraut, Bachbungen, Dragun, Pasilien, Distel, Rapontickblätter, Lacktuck, und andere fette Kräuter, sind schwer so zu trocknen, daß sie durchaus ihre Farbe behalten. Brühet man sie zuvor ab, so kleben sie in Klumpen zusammen. Am besten

macht

macht mans, wenn man sie nicht mühsam Blatt vor Blatt neben einander zu trocknen hinlegen will, daß man sie zerschneidet und auf Rahmen in einer heisen Stube nicht gar zu dick auf einander hinstreuet. Oder man zerhacket und trocknet sie auf dem Ofen, nachdem man sie zuvor in der heisen Stube gut satt abwelken lassen.

Junge Betenblätter, Mangolt, und insonderheit Körfel, Petersilien, Zuckerwurzeln, und Sellerieblätter, Brunnkreß, Senfkraut, Beifuß, Pimpernell ( Sanguis orba ) Dill, Borretsch, Weinrauthen, junge Nesseln, Wegbreit, Giersch, Bocksbarth, Senfblüthe, Hol- und Schnittlauch, und dergleichen magere Kräuter, die kan man theils abgebrühet und klein gehackt, theils aber roh, zerschnit-

zerschnitten oder ganz, die abgebrühten auf den Ofen, und die andern in der heisen Stube zu Rahme bringen. Diese trocknen auch in recht heisem Sonnenschein gut.

Man bringt sie eben so wie die vorigen an einen feuchten Orte, da sie sich entlassen, verpackt sie, und trocknet die Kartuse wieder. Man verpackt jede Gattung von diesen Suppenkräutern besonders. Man kan auch verschiedene unter einander mischen, und verpacken, um zur See, im Felde, und auf der Reise alles schon beysammen zu haben, was zu einer Grünkrautsuppe gehört. Kommißgut für die Schiffe kan in Zwiebacke verpacket werden, so als oben von den sauren Suppen gesagt worden ist; Z. B. zu einer Antiscorbutischen Suppe: Löffelkraut, Bachbungen, Senfkraut,

kraut, Betenblätter, Mangold, Distel, Schnittlauch, oder wie sie die Aerzte verordnen werden.

Ein Haußwirth thut wohl, daß er zu seinem trocknen Küchengarten auf den Winter und den Frühling ein besonderes Quartier besäet: Mit Saurampfer, Spinat, Melten, Petersilien, Zuckerwurzel, Sellerie und Portulack, diese dörre blos um die Blätter zu haben, Pimpernell, Körfel und Mangold, welche ungemein ergiebig sind, indem sie 4 bis 5 mal abgeschnitten werden können.

Von dem Gebrauche dieser angezeigten Kräuter noch ein paar Worte zu sagen, so braucht man sie eben so, als man sie frisch zu brauchen pfleget. Nehmlich: Man stuft den Saurampfer, den Spinat, die Melten, die Distel, (so wie Spinat schmeckt) die Rapontickblätter,

(die gelinde laxieren) den Mangold, die jungen Nesseln, Wegbreit, (so wie Kohlpflanzen schmeckt,) Giersch, (der mit einer besonders schönen hochgrünen Farbe erscheint) Bocksbart, und Senfblüthe. Man legt in Suppen die Portulackblätter, Endivien, Zichorien, Löffelkraut, Bachbungen, Dragun, Basilien, Lacktuck, Betenblätter, Brunnkreß, Senfkraut, Pimpinell, Dill, Borretsch, Hol- und Schnittlauch, nebst denen, die man zu stufen pflegt. Weiter will ich von dem Gebrauche dieser Kräuter nichts erwähnen. Ich habe dies schon nicht gerne gethan, da ich vor anderthalb Jahren noch keine Wassersuppe habe kochen können, und mich nun wieder meine Neigung, um die Art, wie die getrockneten Gewächse auch gebraucht werden können, habe bekümmern müssen. Geschickte Köche, die ersten

Wohl-

Wohlthäter unsers Lebens, die wird schon ihre eigene Einsicht zu dem besten Gebrauche dieses trocknen Küchengartens hinzuführen im Stande seyn. Alles, was ich von der Küche gesagt habe, und noch werde sagen müssen, das ist eigentlich nur für diejenigen gemeint, welche die Grundsätze der Kochkunst nicht inne haben, und sich daher in einer neuen Sache nicht selbst helfen können.

Noch Eines von den jungen Nesseln: Dieses Kraut verdienet auch darum getrocknet zu werden, weil man es frisch und zart kaum 8 Tage zu haben pflegt. Man wäscht sie, brühet sie ab, zerhackt sie wohl und trocknet sie schnell. Unabgebrüht getrocknet scheinen sie sich eher weich kochen zu lassen.

Junge Betenwurzeln mit Stängel und Blättern, unabgebrühet zer-

hackt getrocknet, schmeckt gestuft ohngefehr wie türkische Bohnen.

Man muß sie aber vor dem Kochen gut abbrühen, damit der Betengeschmack davon gehe. Man säet darum die Beten dichte, und brauchet diejenigen dazu, die man ausziehet, um den übrigen Luft zu machen, die bis an den Herbst stehen bleiben sollen, da man auf diejenigen sieht, welche schön roth sind. Dies Gerücht ißt sich sehr gut, und ist mit seiner natürlichen Süßigkeit, so nahrhaft als antiscorbutisch. Ich empfehle es besonders, zumal die Beten leicht in Menge zu bauen sind.

Der Spargel. Man nimmt nur die Spitze eines halben oder ganzen Fingers lang, und bringt ihn schnell zu Rahmen auf den Ofen. Welches besser sei, ihn abgebrühet oder unabgebrü-

het zu trocknen, das kan ich itzt noch nicht sagen. Ich ließ ihn unabgebrühet getrocknet stufen und in Suppen kochen, und er ward mit Geschmack gegessen. Man brühet ihn aber zuvor mit ganz heisem Wasser ab, und gießt die Suppe weg.

Die grünen Spitzen von halb ausgewachsenen Spargeln, die man nicht mehr zu stechen pfleget, schicken sich gut in die Suppe. In vielen Provinzen von Rußland, in einem Theile von Pohlen, in der Moldau, und anderwärts wächset der Spargel wild, und soll nicht schlechter als unser zahmer seyn. Da wird sichs besser trocknen lassen, als bei uns, da er mühsam gebauet werden muß. Man setzt ihn an einen feuchten Ort hin, um sich zu entlassen, und verfähret damit wie mit andern Artikeln.

Man streue im Verpacken etwas Pfeffer dazwischen.

## Die Zuckererbsschoten.

Bisher hat man sie ganz jung genommen, und aufgequollen getrocknet. Man nehme sie lieber überhalbwachsen, nehmlich eben so, als man sie frisch zu kochen pfleget. Man quellet sie nicht auf, weil sie sonst schwerer weich zu kochen sind. Da aber die Schale von der Ausdünstung der Körner, wenn sie nicht Luft hat, und sauer wird, angegriffen und braun wird, und die Schoten weit geschwinder trocknen als die Körner, so nehme man diese heraus, und trockne sie auf einem Rahmen in der heisen Stube, die Schoten aber auf dem Ofen. Im Verpacken können sie beide wieder zusamm gebracht werden. Man darf sie aber nicht vest verpacken, weil sie sonst

die

die grüne Farbe verlieren. Wenn man sie kochen will, so müssen sie zuvor mit ganz heisem Wasser wohl abgebrühet werden.

Kein Artikel ist mir den vorigen Sommer säurer geworden, als dieser. Ich habe noch ganze Packe von den mißlungenen übrig. Die Güte, die ich nun von diesen Erbsschoten fordere, ist, daß sie als über halbreif sammt ihren Körnern schön grün seyn, und uneingeweichet in einer Stunde weich kochen.

Zuckererbskörner. Wie gesagt, so trocknet man sie unabgebrühet nur auf dem Rahmen in der heisen Stube, oder auch auf einem mäßig warmen Ofen. Abgebrühet getrocknet werden sie grüner, aber auch härter zu kochen.

**Türkische und Welsche junge Bohnen.** Unabgebrühet zerschneide man sie

nach der Länge mitten durch in zwei Theile, oder schräge durch ganz klein. Auch die darf man nicht vest verpacken, da sie sonst blaß werden. Besonders die Welschen müssen vor dem Kochen gut abgebrühet werden. Beide müssen nicht im mindesten welk werden, sondern auf dem Ofen schnell trocknen, wo sie ihre Farbe behalten sollen. Aber der Rahme muß ein paar Finger breit über dem Ofen erhoben werden, daß sie nicht anbrennen. Die nach der Länge mitten durch geschnittene sind besser in Suppen zu gebrauchen, trocknen aber weit langsamer.

Halbreife Körner von türkischen und welschen Bohnen. Die welsche ist die große breite, welche der Saubohne ähnlich ist.

Wer türkische Bohnen nicht erst spät

im

im Jahre zu genießen anfangen will, der ziehe die Pflanzen im Mistbeete, um sie im halben Mai versetzen zu können. Die Pflanzen können so groß seyn, daß sie schon spannen lange Ranken haben. Beide werden wie die Erbskörner getrocknet.

## Erbsen, Linsen und Bohnen.

Man kochet sie zu einem Muse. Wenn sich dieses zu Boden gesetzet hat, daß das Wasser klar oben schwimmet, so gießt man dieses ab, und legt es vermittelst einer Serviette in ein Sieb auf so lange, bis das Wasser so weit abgelauffen ist, daß es auf dem Ofen zu Rahme gebracht werden kan. Mit dem abgegossenen klaren, sammt demjenigen, was durchs Sieb gelauffen ist, kochet man Petersilien, Sellerie, und Golgant bis zum Brei. Diesen treibet man

durch einen Durchschlag, leget etwas gestoßene Muscatblüthe und Pfeffer dazu, vermengt ihn mit dem noch nicht ganz trockenen Muse, und läßt sie beide zusammen trocknen. Man stößt es gröblich, und mischet, wenn man es zur See gebraucht, beliebige Gewürze bei, als Petersilien und Selleriebläcter, Dragun, Sever, Basilien, Beifuß, Borretsch, was man hat und will. Um die Erbsen, Linsen und Bohnen zu aller Jahreszeit haben, und sie mit sich führen zu können, sieht jeder, daß sie des Trocknens nicht bedürfen. Man kan es aber thun, um ihr Gewicht zu vermindern; sie in einen engeren Raum zu bringen; das Gerücht in einer Viertelstunde fertig zu machen; und um zu Schiffe nicht durch das lange Kochen, welches diese Früchte verlangen,

so

so viel süssen Wassers verschwenden zu müssen.

Tardoffel und Erdäpfel. Die werden so weit gar gekocht, daß sie sich abschälen lassen, und zu einem Muse zerrieben. Dieses bringt man zu Rahme, und wenn es trocken, so zerstößt mans zu einem gröblichen Pulver, daß es wie ein Grütze wird. Man kan den Kuchen auch nur blos in Stücken zerbrechen, nachdem es am bequemsten zum Verpacken ist.

Da die Haut der Tardoffel, wenn sie gebraten ist, gut mit zu essen ist, so kan man das Kommißgut nur allein wohl abwaschen, im Ofen braten, und darauf trocknen.

Da sich beide diese Früchte den Sommer nicht halten, und daher zu eben der Zeit, da die Armuth am wenigsten

Brodt zu haben pfleget, in der Noth nicht zu Hülfe kommen können, so ist dieser getrocknete Artikel mit einer von den beträchtlichsten. Die Erdäpfel haben dies voraus, daß, wenn man sie Einmahl irgend wohin pflanzet, sie sich immer selbst weiter fortpflanzen, und also wild wachsen, wenn man weiter nichts dazu beiträgt, als daß man sie des Jahrs Einmal bepflüge. Dies kan man im Frühling thun, und zugleich ährenden, so sind beide Arbeiten Eins. Man hat Ursache den Bau dieser Frucht vorzüglich auszubreiten, da er der Menschen Hände so wenig bedarf.

Der Kürbis wird gar gekocht, zerrieben und wie Tardoffel getrocknet. Man zerbricht den Kuchen in Stücke, setzt diese weg, um sich zu entlassen, und verpackt sie in Kartuse, welche man wieder

trock-

trocknen läßt. Vor dem Kochen wird er abgebrühet, wohl zerrieben, und mit Milch, Butter und Pfeffer angerichtet. Er quillt im Kochen bis zur Verwunderung wieder auf, und behält seinen natürlichen Geschmack mit der Süßigkeit. Eben auf diese Weise wird auch Aepfelmus getrocknet: von Weinsauren wirds am besten. Man kocht es mit Wasser und Wein, und richtet es mit Zimmet und Zucker an.

Unreife Stachelbeeren. Die reifen kan man nicht brauchen, weil die Haut und die Saamen zu hart sind. Man kocht sie, bis sie platzen, und dies thun sie bald. Man zerdrückt sie zu einem Mus, rührt etwas Gerstenmehl darein, und trocknet sie auf den Ofen, dann stößt mans zu Pulver. Man

trocknet

trocknet sie auch ganz im Backofen, in Sieben, wenn das Brodt ausgenommen worden ist. Und eben so mit

Himbeeren. Man kocht sie beide mit Wasser und Wein, und richtet sie mit Zimmet, Zucker und Zwiebacken an. Auch macht man von beiden eine schöne Brühe zum Braten.

Die Gartendistel (cardòn) Italiänischen Fenchel (Finochi) den Dänischen Kohl (Borecole) und den Murcianischen Kohl, (Coves Murcianus) habe ich nicht habhaft werden können, um die Versuche damit zu machen. Daß von der Artischocke in Holland der Boden getrocknet werde, ist bekannt. Ich habe diese im vorigen Jahre zu bauen vergessen, aber ich schließe, daß man die Böden erst abquellen, und darauf zum schnellen Trocknen auf dem Ofen zu Rahme

me gebracht werden müssen. Auch wird man sie auf die Art ganz trocknen können, wie ich dieses Jahr versuchen werde. Wie viel Artikel werden sich nicht noch finden. Zum Unterrichte genug an diesen.

## Die Salate.

Es gehöret mit zu den Gesundheitsregeln, keinen Braten ohne Salat zu essen. Denn das Kraut und der Eßig lösen das Fett auf, und verbessern damit den Speisesaft. Viele sind so große Liebhaber vom Salat, daß sie wie meine Landsleute die Franken, und meine Nachbarn die Schwaben, und ich, nicht den Salat um des Bratens, sondern den Braten um des Salates willen essen, und daher wenig von der Kolik wissen; Aber wiewohl muß nicht ein Salat im

Felde, und noch mehr zur See thun, zur See auf der Reise nach Indien rc.? Wir wollen ihn in Klassen eintheilen.

1. Man quillt ihn mit so viel siedheisem Wasser auf, als sich ganz hinein ziehet, läßt ihn kalt werden, und richtet ihn mit Oel, Eßig, Salz und Pfeffer zu: Den gehackten Sauerkohl, den Scharfkohl, den gebäheten Kohl, und die sauren Betenwurzeln.

2. Man brühet etwas ab, gießet die Suppe weg, läßts kalt werden, und richtets mit Oel, Eßig, Salz und Pfeffer zu. Den geschnittenen Kohlsalat, den man gleich, sobald er geschnitten worden ist, ohne ihm Zeit zum welken zu geben, zu Rahme bringt, und wenn er sich entlassen, mit ein wenig Pfeffer in Kartuse verpackt, die Portulackblätter Löffelkraut, Bachbungen,

Brunn-

Brunnkreß, Lacktuck, Spargel, Wildhopfenschößlinge, Selleriewurzel mit den Herzblättern, Endivien Brocklisprossen, Zichorien ꝛc. Man kan sie auch untereinander vermischt zurichten.

3. Man kocht gelinde über Kohlen, wohl zugedeckt, mit Eßig und Butter, oder mit Eßig und Speckwürfeln, den zerschnittenen Kohlsalat; den weißen, grünen und gelben Savojer und Federkohl, Portulackblätter, Löffelkraut, Bachbungen, Brunnkreß, Lacktuck, Wildhopfenschößlinge, Endivien, Zichorien ꝛc. Auch von diesen kan man verschiedene untereinander mischen.

4. Man quillt mit kaltem Wasser den Rettig auf, der in Scheiben zerschnitten, schnell getrocknet und gepülvert worden ist, und richtet ihn mit Oel, Eßig, Salz und Pfeffer zu. Für die,



Bayerische Staatsbibliothek München

welche keine Zähne mehr haben, und doch den Magen stärken wollen, ists ein erwünschter Salat. Dieser Rettig behält seine ganze Stärke. Eben darum muß er im Herbste getrocknet werden, bevor er nach dem Keller gebracht wird. Man muß zu den Kartusen Wachspapier nehmen, damit keine Feuchtigkeit zustoßen könne, die sein flüchtiges Salz auflöset. Am besten aber wird er in Bouteillen gehalten. Der unten vorkommende Meerrettig giebt auf eben die Art einen guten Salat ab.

5. Man weichet mit Eßig und Wasser die eingemachten und getrockneten Salate auf, thut etwas Salz dazu, und isset sie gleich so, oder gießt Oel dazu. Als: Den Saamen von Rockambol, oder Schlangenknoblauch, Schalotten,

(Cepa

(Cepa ascalonica, vel sterilis) Porro, Zwiebel, Klettenstängel, unreife Stachelbeeren, unreife indianische Pfefferschoten, Bilzen, unreife Melonen, und Kürbis, und was man noch von dergleichen eingemachten Salaten haben oder noch ersinnen mag. Sie quellen größtentheils so vollkommen wieder auf, als wenn sie nie getrocknet gewesen wären, und haben ihren Geschmack behalten. Die eingemachten Zwiebeln insonderheit, die man in Menge haben kan, werden einen recht erwünschten Schiff- und Feldsalat abgeben, die Schalotten sind zwar zärter, aber auch kostbarer.

Weil das Einmachen selbst was allgemein bekanntes ist, so will ich nur sagen, wie ich z. B. die Zwiebel und Schalotten einzumachen pflege: Die

Zwiebel schäle ab, und zerschneide sie quer durch in Scheiben; die Schalotten aber nimm unabgeschält und ganz. Beide lege in recht starkes Salzwasser, jene laß 24 und diese 48 Stunden darinn liegen. Nur erst werden die Schalotten abgeschälet, nachdem sie das Salzwasser losgebeitzet hat. Beide werden in frischem Wasser wohl abgespühlt, daß das Salz größtentheils herauszehe. Gieß über die Zwiebel, weil sie zerschnitten, nur einmal, über die Schalotten aber, weil sie ganz sind, dreimahl siedheisen Eßig, laß sie damit so lange stehen, bis der Eßig laulicht worden ist. Endlich thue die Zwiebel und die Schalotten in ein Zuckerglas, oder einen glasierten Topf, dazwischen aber Lorbeerblätter, Kordamomen, Nelken, Englische Gewürz, ganzen Pfeffer, Dragun und was man sonst noch will, gieß denselben

selben Eßig darüber, und setze sie weg. Wenn sie gut sind, so bringt man sie zu Rahme auf den Ofen, und sind sie trocken worden, so bespritzt man sie mit Eßig, daß sie schmeidig werden, und sich in Kartuse verpacken lassen.

6. Man braucht auch Muse zum Salat. Da giebt es was recht schön säuerliches ab, was unter den Gemüsen von den unreifen Wachholderbeeren, und dem Apfelmus gesagt worden ist. Unter wärmeren Himmelsstrichen kan man auch Quitten, Birn, und andere Muse haben.

## Die Gewürze.

Vielleicht ist meine allgemeine Kräutertrocknung so glücklich, daß sie viele einheimische Kräuter und Wurzeln als Gewürze einführet. Das hat man

schon långst gewůnschet. Man glaubt, sie seyn unserer Natur zutråglicher. Dieses unentschieden so will ich gegenwårtig nur zeigen, welche Gewůrzkråuter besser getrocknet werden sollen, als im Ganzen betrachtet, bisher geschehen ist: Denn hin und wieder kan eine geschickte Haußfrau oder Koch, es recht gut machen; und dann will ich noch verschiedene anzeigen, die meines Wissens neu sind. Ich sage, meines Wissens: Denn erst nun, da ich mit diesen Dingen umgehe, erfahr ich, was hier und da schon nicht mehr was Neues ist. Man wird hier sehen, was mir noch Neu ist, und ich hoffe, daß selbiges die Freunde des Publikums bekannt machen werden.

**Morgeln**, sind was Altes, werden aber auf dem Ofen getrocknet viel schmack-

schmackhafter als sie bisher in der Luft geworden sind. Auch hab ich nun schon erfahren, daß sie sich in Kartusen besser erhalten. Man setzt sie weg, um sich zu entlassen, bevor sie darinn verpackt werden, und streuet etwas Pfeffer darunter. Sie vor dem Trocknen abzubrühen, habe noch nicht versucht.

Beifuß. Ist auch alt; aber ich habe sie ehedem nur in Büscheln in der Luft trocknen gesehen. Man nehme die zarten unaufgeblühten Aehren, säubere sie von den kleinen spitzigen Blättern, die dazwischen stehen, trockne sie auf dem Ofen und verpacke sie. Vielleicht trocknen sie und die Morgeln auch im heißen Sonnenscheine gut.

Meerrettig, wird in Rußland schon lange getrocknet. Ich schneide ihn im Herbst und Frühjahr in die Quere in

Scheiben, und nach der Länge, wie es kommt, ganz dünne, und laß ihn schleunig trocken werden. Hierauf wird er gepülvert, und durch ein ganz feines Haarsieb geschlagen. Man muß ihn aber in Wachspapier verpacken, daß die Feuchtigkeit sein flüchtiges Salz nicht auflöse, oder noch besser in Bouteillen. Auch der Haußmann kan sich des Frühjahrs auf den Sommer damit versehen, weil der Frische alsdenn keine Kräfte hat; dieser getrocknete aber hat sie immer. Es ist vortheilhaft, daß man auch die dünnesten Fäserchen dazu brauchen kan. Will man ihn mit Eßig oder Fleischbrühe anmachen, so quellt man ihn erst mit kaltem Wasser auf, wodurch er seine Stärke den Augenblick bekommt.

Zuckerwurzel, welches auch alt, wird

eben

eben so auf die Art behandelt; nur mit dem Unterscheide, daß man sie, um die Haut abziehen zu können, zuvor etwas abbrühe, und dann so braucht diese kein Wachspapier. Ob aber das fürtrefliche Gewürzkraut, die Zuckerwurzelblätter, mit der Blüte schon ehedem gebraucht worden, das weiß ich nicht.

Pimpernellblätter, Dill, Dragun, Basilien, Petersilien- und Sellerieblätter und Borretsch, sind immer getrocknet worden; Ihr Trocknen ist oben bei den Gemüßkräutern angezeiget worden.

Die Zwiebel ist das allgemeinste Gewürz, so, daß sie zu den allermeisten Speisen gebraucht zu werden pfleget. Sie machet daher im Frühjahr den Köchen Sorge, wenn noch kein Zwiebelkraut zu haben ist. Auf Reisen fällt

es damit noch schwerer, denn im Winter erfrieret sie, und im Frühjahr verdorret sie. Legt man sie nach der Länge zerschnitten zu trocknen, so trocknen sie in einigen Tagen nicht; Allein wieder so geschwind als irgend ein Gewächs trocknen mag, wenn sie die Quere durch in Scheiben zerschnitten werden. Man laß sie nicht zum Welken kommen, sondern trockne sie schleunig. Eben so

Die Schalotten, Porro, Hollauch und Schnittlauch. Beide letzteren werden klein zerschnitten und schleunig getrocknet.

Man hat die eben zu der Zeit, wenn die Sonne am heisesten scheinet, und können daher im Sonnenschein getrocknet werden. Mit dem Verpacken verfährt man so, wie schon bei andern Gewächsen gesaget worden. Eben so die

Wein-

Weinraute, die man mit Butterbrodt zu essen pfleget. Erdäpfel, deren Trocknung schon unter der Klasse der Zugemüse angezeiget worden ist. Hier wird nur noch erinnert, daß sie wegen ihres gewürzhaften Geschmackes auch als ein Gewürz zu den Speisen gethan werden können.

Die grünen Spitzen von halb ausgewachsenen Spargeln, sind oben bei dem Spargel schon erinnert worden, und schicken sich auch zum Gewürz.

Die unreifen Schoten vom Indianischen Pfeffer. Man schneidet sie quer durch in Scheiben, und trocknet sie schnell auf dem Ofen. Man kan sie zu den Ragouts brauchen.

Rockambol oder Schlangenknoblauch, das ist der Knoblauch mit dem Saamen. Er ist viel gelinder und angeneh-

genehmer, als der eigentliche Knoblauch. So wie er in ungesunder Luft, und bei ansteckenden Krankheiten ein gutes Präservativ ist, und besonders im Felde, noch mehr aber zur See, gute Dienste thut, so wird er auch mit Nutzen bei denjenigen Braten gebraucht, welche unverdaulich sind, gern aufstoßen, oder Kolick verursachen, als: bei Schaaf-Gänß- und Entenbraten. Wer sich einmahl daran gewöhnet hat, der findet auch Geschmack daran.

Man schneidet ihn quer durch in Scheiben, trocknet ihn schnell, und pülvert ihn: Man kan ihn auch auf der Plat de menage in einem Glase halten, damit sich seiner nur der Liebhaber bedienen könne. Hierzu können noch kommen: Quendel, Zitronschalen, Wachholderbeeren, Hollunderblüth gepülvert,

pülvert, und was andere noch wissen mögen.

Noch muß ich anmerken, daß man die getrockneten Kräuter und Wurzeln, statt sie zum Entlassen wegzusetzen, auch mit so viel Wasser anfeuchten könne, daß sie beugsam werden: nur daß die Kartuse gleich wieder gut getrocknet werden.

⁂

Von der Trocknung allerlei nahrhafter wilden Kräuter, einiger nahrhaften Gattungen Gartenunkrautes, derjenigen zahmen Kräuter, welche man des Sommers als unnütz wegzuwerfen, und des Krautes, welches man vom Wurzelwerke abzuschneiden pfleget, und der schlechten grünen Kohlblätter, für Vieh und Fasel, muß, da es dieses Jahr noch besonders der Armuth Nu-

tzen schaffen kan, so viel voraus sagen, daß man die Hitze des Backofens nie verlohren gehen lassen, sondern ihn, so bald das Brodt herausgenommen worden, allezeit mit dergleichen Kräutern anfüllen möge. Man trocknet sie auch in der Sonne, und vollends im Backofen. Daß dergleichen Kräuter im Winter gut für das Vieh seyn, ist bekannt, aber nicht jedermann weiß dies, daß man sie abgebrühet und mit wenig Mehl vermengt, zum Faselfutter brauchen könne.

Was man spät im Herbste sammlet, das stampfet man in ein Geschirr ein, und hält frisches Wasser darüber, damit es nicht gähren möge. Man erspahrt damit viel Korn.

Ende des Ersten Theils.

# Zur Nachricht.

Künftiges Jahr, wills Gott, soll dieser Erste Theil, mit dem bis dahin gesammleten neuen Erfahrungen vermehrt, und zugleich mit dem Zweiten, wieder aufgeleget werden, welcher folgende Klassen von der allgemeinen Trocknung enthalten wird, als:

1) Die Trocknung und Verwahrung der Arzneikräuter, um selbige mehr und länger bei Kräften zu erhalten. Die Erfahrung mit den Küchenkräutern redet schon dafür.

2) Die

2) Die Röstung der Kräutertheeen, um selbigen nicht nur das Blehende, sondern auch den widerlichen wilden Geruch und Geschmack zu benehmen.

3) Die Verbesserung der lebendigen Kräuterbücher, und die Pflanzen mit ihrer Farbe und Gestalt vollkommen und lange kenntbar zu erhalten, sie so schön vorzulegen, als die frischen sind. So viel erfordert der Zweck der lebendigen Kräuterbücher nicht, weil man sie nicht wie die Gemählde zur Zierde macht. Sie werden auf geöltes und damit durchsichtig gemachtes Papier geklebet, so stark darauf gepresset, daß sie zum Theil fast unfühlbar werden, und mit Hausenblase und Lackfirniß überstrichen. Man kan sie auf dem Rücken, so wie

von

von forne sehen, und wenn dies mit einem einfachen Vergrößerungs- oder nur mit einem Brennglase gegen das Fenster zu geschicht, so scheinet es, als wenn die Pflanze nicht gepreßt, sondern in ihrem freien Stande wäre, und selbige wird damit noch kenntbarer. Allein ob ich es mit einem guten Lackfirniß, der zur Pflanze keine Feuchtigkeit durchkommen läßt, noch bis dahin bringen werde, daß die natürlichen Farben sowohl von der Blüte, als dem Kraut unvergänglich, seyn, oder ob es endlich werde heißen müssen, daß auch das bloße übriggebliebene Geribbe die Pflanze kenntbarer mache, als der beste Kupferstich, das wird die Zeit bald lehren; oder ich muß mich nur damit begnügen, daß ich andern den Weg gezeiget habe,

um das Werk zur Vollkommenheit zu bringen. Ich habe die Liebhaber bereits damit hierzu aufgefordert, daß ich Proben, so reif oder unreif selbige gewesen seyn mögen, an verschiedene Orte hin verschicket habe. Um das Wesentliche voraus zu sagen, so tränket man das dünneste und schlechteste Postpapier mit einem Oelfirniß, und überstreicht es, wenn es trocken worden ist, mit der Essenz von Mastix, oder einem andern weisen Harz. Die Pflanze wird unter der Presse halb getrocknet, mit Hausenblase aufgeklebet, mit dieser, und darauf mit einem Lackfirniß überzogen. Diejenigen Pflanzen, so im Trocknen gern braun oder gar schwarz werden, muß man, bevor sie unter die Presse kommen, durch heise Wasser ziehen,

oder

oder gar etwas abbrühen. Die rothe Farbe der Blüte wird mit Vitriolgeist bestätiget, welcher darauf gebracht wird, bevor man sie mit dem Lackfirniß überziehet. Vielleicht thun Spiritus nitri, und Salis &c. auch ihre Dienste.

Ein Anhang von Concentrirung der sauren Beerensäfte, und der Getränke, daß man zu Felde, zur See und auf der Reise nur die Quintessenz mit sich führen kan, welche weder Hitze noch Frost scheuet, und wovon man mit wenigem viel bei sich führet, nebst anderen gemeinnützigen Stücken, wird den Beschluß machen.

Eins muß ich für die zu Felde und zur See voraus sagen, da es mit zwei Worten gesaget werden kan, nehmlich,

daß man statt des Taschenbauillons, welches ohnehin kostbar und mühsam bereitet wird, und sich nicht lange hält, getrocknetes Rindfleisch brauchen können. Man brät ein Stück Rindfleisch, so am wenigsten Fett hat, halb gar, läßt es kalt werden, schneidet es in dünne Scheiben, trocknet es in einem nicht zu heisen Ofen, oder auf dem Ofen, pülvert und verwahret es in Bouteillen. Die Suppe davon ist kräftig und schmackhaft. Dem Soldaten, der einmal viel, und das anderemal wieder wenig hat, wird es zu statten kommen.

Fol-

Bayerische Staatsbibliothek MÜNCHEN

# Folgende
# neue Bücher
sind von
## Johann Friedrich Hartknoch
verlegt und in Menge zu haben.

---

Abhandlung von liefländischen Geschicht-schreibern, gr. 8. 16 gr.

Andersons histor. und chronol. Geschichte der Handlung von den ältesten bis auf jetzige Zeiten 1ster Band, gr. 8. 1 thlr. 12 gr.

Anweisung zur lehrenden und ausübenden Wundarzneykunst, nach dem Lehrgebäude der Neuern zum Nutzen angehender Wundärzte, besonders derer auf dem Lande, verfaßt. 8. 16 gr.

Arnolds (Gottfr.) wahre Abbildung der ersten Christen, 4. 1 thl. 16 gr.

- - wahre Abbildung des inwendigen Christen-

Christenthums, als eine Fortsetzung und Erläuterung der Abbildung der ersten Christen, 4 1 thlr.

Auszug (chronologischer) der Geschichte von Pohlen, aus dem Franz. 8. 20 gr.

Bahrdts, (D. Carl. Friedr.) die neuesten Offenbarungen Gottes in Briefen und Erzählungen, 2 Theile, 8. 1 thl. 20 gr.

Botins Geschichte des Königreichs Schweden, aus dem Schwed. 2 Theile. 8. 1 thlr.

Le Bret, (Joh. Friedr.) Staatsgeschichte der Republik von Venedig, von ihrem Ursprunge bis auf unsere Zeiten, 2ter Theil, erste Abtheilung, gr. 4. 1773. 3 thlr.

Briefe an eine deutsche Prinzeßinn über verschiedene Gegenstände aus der Physik und Philosophie, 3ter Theil, 8. 18 gr.

Doles, (Giov. Freder.) Sei Sonate per il Clavicembalo solo composte. Fol. 1 thlr.

von Fischer, (Joh. Bernh.) liefländisches Landwirthschaftsbuch, auf die Erdgegend

gend von Lief= Est= und Curland eingerichtet. 8. 1 thlr.

Giannone Geschichte des Königreichs Neapel, aus dem Italienischen mit Anmerkungen, 2 Theile, 4. 4 thlr.

= = desselben 3ter Theil, 2 thlr.

= = ebendesselben, 4ter Theil. 4. 3 thlr.

Gomez, (der Fr.) angenehme und lehrreiche Erzählungen in vergnügten Tagen, 2 Th. mit Kupf. 8. Neue Auflage 3 thlr.

Haigolds, (J. Jos.) Beylagen zum neuveränderten Rußland, 1ster Theil, 8. 14 gr.

= = desselben 2ter Theil mit einer Charte, 8. 18 gr.

Hänschen und Gretchen, und Amors Guckkasten, zwey Operetten von einem Aufzuge. In Musik gesetzt von J. Friedr. Reichard, Fol. 1 thlr. 16 gr.

Kings, (Joh. Glen.) Gebräuche und Ceremonien der griechischen Kirche in Rußland, oder Beschreibung ihrer Lehre, Gottesdienstes und Kirchendisciplin, mit Kupfern, aus dem Englischen übersetzt. gr. 4. 3 thlr.

Merk=

Merkwürdigkeiten der Morduanen, Kasaken, Kalmücken, Kirgisen, Baschkiren ꝛc. nebst andern dahin gehörigen Nachrichten, mit Kupfern. Ein Auszug aus Pallas Reisen. 8. 1 thlr.

Reichard, (Joh. Friedr.) vermischte Musikalien, Fol. 1 thlr. 16 gr.

Rußland, (neuverändertes) oder Leben Katharinä II. Kaiserinn von Rußland, 1ter Theil. Neue mit der Instruction und deren Beylagen vermehrte Auflage, gr. 8. 1 thlr.

= = der 2te Theil, gr. 8. 1 thlr.

Schmidts, (D. Christoph) Beyträge zur Kenntniß der Staatsverfassung von Rußland, gr. 8. 12 gr.

Ejusd. Versuch einer neuen Einleitung in die rußische Geschichte, 1ster Theil, 8. 1 thlr.

Stockhausens Briefe über verschiedene Gelegenheiten und Vorfälle, 8. 8 gr.

Töllners, (D. Joh. Gottl.) theologische Untersuchungen. Des ersten Bandes 1stes und 2tes Stück, 8. à 16 gr.

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Eisen, Johann Georg, 1717-1779

Unterricht von der allgemeinen Kräuter- und Wurzeltrocknung

Bd.: 1

Riga 1774

Oecon. 535-1
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10294998-2
VD18 90414926